Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UNOLD®

CONTACT-GRILL PLUS

Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Návod k obsluze
Instrukcja obsługi

Modell 58590

Fusion® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Firma Whitford

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 58590
Stand: Juni 2015 /nr

Copyright ©

UNOLD AG
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UNOLD®

UNOLD®
Care + Style

UNOLD®
Fan + Heat

Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de

UNOLD

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 58590
Technische Daten 6
Symbolerklärung 6
Für Ihre Sicherheit 6
In Betrieb nehmen 9
Temperaturregelung 9
Tipps für den Gebrauch 9
Einseitiges / beidseitiges Grillen und Braten 10
Waffeln zubereiten 10
Reinigen und Aufbewahren 11
Empfohlene Grillzeiten 12
Marinaden 13
Rezeptideen 14
Garantiebestimmungen 21
Entsorgung / Umweltschutz 21
Informationen für den Fachhandel 21
Service-Adressen 22

Instructions for use Model 58590
Technical Specifications 23
Explanation of the symbols 23
For your safety 23
Start 25
Temperature control 25
Tips for use 26
Grilling and roasting on one/two sides 26
Preparing waffles 27
Cleaning and maintenance 28
Recommended grilling times 28
Marinades 29
Recipes 30
Guarantee Conditions 35
Waste Disposal / Environmental Protection 35
Service 22

Notice d´utilisation Modèle 58590
Spécification technique 36
Explication des symboles 36
Pour votre sécurité 36
Première utilisation 38
Recommendations pour l'emploi 39
Ajustage de la température 39
Griller d'un côté / de deux côtés 39
Préparer des gaufres 40
Nettoyage et maintien 40
Temps recommandés 41
Marinades 41
Recettes 43
Conditions de Garantie 48
Traitement des déchets / Protection de l'environnement 48
Service 22

Gebruiksaanwijzing Model 58590
Technische gegevens 49
Verklaring van de symbolen 49
Voor uw veiligheid 49
Ingebruikname 51
Temperaturregeling 52
Tips voor het gebruik 52
Grillen en braden aan een/twee kanten 52
Wafels bereiden 53
Reiniging en bewaring 54
Aanbevolen grilltijden 54
Marinaden 55
Receptideeën 56
Garantievoorwaarden 61
Verwijderen van afval / Milieubescherming 61
Service 22

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso Modello 58590
Dati tecnici 62
Significato dei simboli 62
Per la vostra sicurezza 62
Messa in funzione 64
Consigli per l'utilizzo 65
Regolazione della temperatura 65
Grill e cottura su un lato/su due lati 65
Preparazione delle cialde 66
Pulizia e manutenzione 66
Tempi grill consigliati 67
Marinate 67
Idee per ricette 69
Norme die garanzia 74
Smaltimento / Tutela dell'ambiente 74
Service 22

Manual de instrucciones Modelo 58590
Datos técnicos 75
Explicación de símbolos 75
Para su seguridad 75
Puesta en servicio 77
Ajuste de la temperatura 78
Consejos para el uso 78
Asar y freír con una o ambas planchas 78
Preparar gofres 79
Limpieza y almacenamiento 79
Tiempos de asado recomendados 80
Marinadas 80
Recetario 82
Condiciones de Garantia 87
Disposición/Protección del
medio ambiente 87
Service 22

Návod k obsluze Modelu 58590
Technické údaje 88
Vysvětlení symbolů 88
Pro Vaši bezpečnost 88
Uvedení do provozu 90
Regulace teploty 90
Tipy pro použití 91
Jednostranné / oboustranné
grilování a opékání 91
Příprava vaflí 91
Čištění a skladování 92
Doporučené časy grilování 93
Marinády 93
Recepty - nápady 95
Záruční podmínky 100
Likvidace / Ochrana životného prostředí ... 100
Service 22

Instrukcja obsługi Model 58590
Dane techniczne 101
Objaśnienie symboli 101
Dla bezpieczeństwa użytkownika 101
Uruchomienie 103
Regulacja temperatury 103
Wskazówki do użytkowania 104
Jedno-/ dwustronne grillowanie i
pieczenie 104
Przygotowywanie gofrów 104
Przed pierwszym użyciem 105
Zalecany czas grillowania 106
Pomysły na przepisy 107
Warunki gwarancji 109
Utylizacja / ochrona środowiska 109
Service 22

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 58590

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	2.100 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Platten:	Druckgussaluminium, Whitford® Antihaftbeschichtung, wendbar, spülmaschinenfest
Griffe:	Hitzebeständiger Kunststoff, wärmeisoliert
Größe:	Ca. 38,5 x 32,3 x 14,0 cm (LxTxH)
Gewicht:	Ca. 5,0 kg
Kabel:	Ca. 1,3 m
Ausstattung:	2 Kontrollleuchten, Kabelaufbewahrung, höhenverstellbar, getrennte Temperaturregelung, 2 entnehmbare Waffelplatten, 2 entnehmbare Grillplatten, Grillfläche bis max. 48 x 33 cm
Zubehör:	Bedienungsanleitung

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG

Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.

Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

FÜR IHRE SICHERHEIT

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

1. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn diese sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät sowie das Kabel unzugänglich für Kinder unter 8 Jahren auf.
2. Das Gerät von Kindern fernhalten.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
5. Das Gerät ist für den Hausgebrauch sowie für ähnliche Anwendungsfälle bestimmt, z. B.:
   - vom Personal genutzte Küchenbereiche in Geschäften, Büroräumen und anderen Arbeitsumgebungen;
   - Bauernhöfe;
   - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnräumen;
   - Frühstückspensionen.
6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
7. Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Schalter, Unterteil und Kabel dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschieht, müssen vor erneuter Benutzung alle Teile vollkommen trocken sein.
8. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
9. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf einen nassen Untergrund.
10. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
11. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
12. Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, prüfen Sie, ob dieses intakt ist und für die entsprechende Leistung geeignet ist, da es sonst zu Überhitzung kommen kann.
13. Die Zuleitung und ggf. das Verlängerungskabel müssen so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
14. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
15. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt und halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
16. Vor dem Aufheizen das Kabel bitte vollständig abwickeln, damit es nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
17. Fassen Sie während des Betriebes nie auf die heißen Grillplatten – Verbrennungsgefahr!
18. Überhitzen Sie Ihr Koch-, Brat- und Backgeschirr nicht, um Rauchentwicklung zu vermeiden, die für kleine Tiere (z. B. Vögel) mit einem besonders empfindlichen Atmungssystem gefährlich sein kann. Wir empfehlen

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Ihnen, Vögel nicht in der Küche zu halten.
19. Berühren Sie das Gerät im heißen Zustand nur an den Griffen.
20. Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Betriebes frei auf einer hitzebeständigen Oberfläche und in ausreichender Entfernung zu entflammbaren Gegenständen steht.
21. Nach Gebrauch ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen den Contact Grill auskühlen, bevor Sie das Gerät reinigen und zur Aufbewahrung wegstellen.
22. Zur Reinigung können Sie die Platten nach dem Erkalten abnehmen und von Hand oder in der Spülmaschine reinigen. Das Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen.
23. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
24. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Anschlusskabel auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und führen zum Ausschluss der Garantie.

VORSICHT:
Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!

Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

IN BETRIEB NEHMEN

1. Vor dem ersten Gebrauch reiben Sie die Grillplatten mit einem feuchten Tuch ab und ölen diese leicht ein. Wegen der Beschichtung der Platte ist weiteres Einfetten nicht nötig.
2. Stellen Sie das Gerät in geschlossenem Zustand auf eine hitzebeständige Fläche.
3. Stecken Sie den Stecker in eine 220–240 V~-Steckdose ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
4. Bei der Erstbenutzung kann sich etwas Rauch und Geruch bilden, der in kurzer Zeit verschwindet.
5. Während des Grillens stellen Sie eine Tasse unter den Abfluss der Fettauffangrille (A)
6. Wenn das Gerät während des Grillens verstellt werden soll, bitte die Handgriffe am Unterteil benutzen.

TEMPERATURREGELUNG

1. Sie können unterschiedliche Temperaturen für die obere und untere Grillfläche einstellen oder auch nur eine der Platten aufheizen.

Als Richtwerte gelten:

- Niedrige Hitze: Schaschlik, Spieße, Würstchen
- Mittlere Hitze: Rösten, Spiegeleier backen, Sandwiches
- Große Hitze: Grillen, Toasten

TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

1. Stellen Sie den Grill in der gewünschten Position auf eine hitzebeständige Fläche.
2. Setzen Sie die gewünschten Grill- oder Waffelplatten ein.
3. Wenn Sie nur eine Platte brauchen, stellen Sie das Oberteil senkrecht.
4. Wenn Sie beide Platten benötigen, dann heben Sie den Oberdeckel in senkrechte Stellung und

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

führen Sie die seitlichen Stege in die oberen Kerben der seitlichen Scharniere.

5. Wenn Sie eine größere Grill- oder Bratfläche benötigen, oder aber

gleichzeitig auf der geriffelten Platte grillen und auf der glatten Platte braten wollen, klappen Sie den oberen Deckel ganz nach hinten.

6. Die wendbaren Platten lassen sich durch einen leichten Druck auf die Fixierfedern einfach herausnehmen.
7. Stellen Sie die Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein und lassen Sie das Gerät aufheizen.
8. Sobald die Kontrollleuchten erlöschen, ist die gewünschte Temperatur erreicht.

EINSEITIGES / BEIDSEITIGES GRILLEN UND BRATEN

1. Wenn beim einseitigen Grillen die Grillplatte die gewünschte Temperatur erreicht hat, legen Sie das Grillgut auf die untere Platte und grillen Sie nach Ihrem Geschmack.
2. Sollten Sie beidseitig Kontaktgrillen wollen, müssen beide Platten aufgeheizt sein. Legen Sie das Grillgut auf die untere Platte und bringen Sie das Oberteil direkt auf das Steak, indem Sie es anheben und herunter führen.
3. Wollen Sie überbacken, z. B. Toasts, oder Sandwiches, heizen Sie ebenfalls beide Platten auf.
4. Wollen Sie Speisen in einem Gefäß überbacken, heizen Sie nur die obere Platte auf. Bitte achten Sie darauf, dass das Gefäß flach sein sollte und nicht von der unteren Platte herunterrutschen kann.

WAFFELN ZUBEREITEN

1. Achtung: Wechseln Sie die Platten nur aus, wenn das Gerät kühl ist – Verbrennungsgefahr!
2. Entnehmen Sie die beiden Grillplatten durch leichten Druck auf die Fixierfedern.
3. Setzen Sie die Waffelplatten ein.
4. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.
5. Stellen Sie die Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein und lassen Sie das Gerät aufheizen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

6. Füllen Sie mit einer Suppenkelle eine Portion Teig auf die untere Waffelplatte. Streichen Sie den Teig mit einem Holzlöffel auf die Platte.
7. Schließen Sie das Gerät und backen Sie die Waffeln goldbraun.
8. Wenn Sie mit dem Backen fertig sind, ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät gut abkühlen.
9. Tipps: Wenn Sie die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und zum Schluss unter den Teig heben, bekommen Sie besonders lockere und luftige Waffeln (nicht bei Hefeteig).
10. Bitte beachten Sie, dass Brüsseler Waffeln dicker werden als herkömmliche Waffeln und daher etwas länger backen müssen.

REINIGEN UND AUFBEWAHREN

Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartung den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät komplett abgekühlt ist.
Das Gerät darf niemals in Wasser getaucht werden!

1. Reinigen Sie die Platten nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch in heißem Wasser.
2. Um die Oberfläche der antihaftbeschichteten Platten nicht zu beschädigen, benutzen Sie bitte in keinem Fall Topfkratzer oder ähnliche Reinigungswerkzeuge. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
3. Bei starker Verschmutzung weichen Sie die Platten eine Zeitlang in Wasser ein, dem Sie ein mildes Spülmittel beifügen.
4. Die Platten können auch in der Spülmaschine gereinigt werden, wobei aber auch hier darauf zu achten ist, dass sie nicht durch anderes Geschirr zerkratzt werden können.
5. Die unter den Platten liegenden Heizschlangen und Wärmeabstrahlflächen sowie das Gehäuse können mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch abgewischt werden.
6. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse eindringen kann.
7. Nach der Reinigung kann die Zuleitung über die Kabelaufwicklung aufgerollt und das Gerät verriegelt werden.
8. Der Contact Grill lässt sich in senkrechter Stellung Platz sparend aufbewahren.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

EMPFOHLENE GRILLZEITEN

Grillgut	Stufe	Min.
Bratwurst	Groß	6-10 Min.
Filetsteak	Groß	6-8 Min.
Hüftsteak	Groß	10-12 Min.
Entenbrust	Groß	8-12 Min.
Hähnchenfilet	Groß	6-8 Min.
Spareribs	Groß	15-20 Min.
Cevapcici (mehrmals wenden)	Groß	8-10 Min.
Schaschlikspieße	Groß	8-12 Min.
Lammkoteletts	Groß	7-9 Min.
Schweinenacken-steaks	Groß	12-15 Min.
Frikadellen	Groß	8-12 Min.
Leberkäse	Groß	3-4 Min.

Grillgut	Stufe	Min.
Forelle in Folie	Groß	10-12 Min.
Sardinen	Groß	5-8 Min.
Heringe	Groß	8-12 Min.
Grilltomate in Folie	Mittel	4-7 Min.
Gemüsespieße	Mittel	6-8 Min.
Zucchini-scheiben	Mittel	6-8 Min.
Aubergine	Mittel	6-8 Min.
Hochgrill		
Aufläufe	Mittel	20-35 Min.
Flachgrill (glatte Seite)		
Rührei	Groß	3-5 Min.
Gyros	Groß	8-11 Min.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

MARINADEN

Die folgenden Marinaden eignen sich für Steaks aus Rindfleisch, Schweinefleisch, Lamm, Geflügel, Fisch und Gemüse. Portionierte Steaks in Marinade einlegen oder damit bestreichen und mehrere Stunden, am besten über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Gelegentlich in der Marinade wenden. Vor dem Grillen sollten Sie die Marinade mit einem Küchentuch abtupfen. Mit der restlichen Marinade können Sie das Grillgut während des Grillens von Zeit zu Zeit bestreichen.

Feurig-scharfe Marinade

1 Zwiebel, ½ rote Chilischote, 2 EL Olivenöl, 2 EL Rohrzucker, 3 EL Essig, 50 ml Apfelsaft, 50 ml Tomatensaft, 2 TL Worcestersauce, 2 Wacholderbeeren

Zwiebel und Chilischote fein würfeln, in einer Pfanne im Öl kurz glasig braten. Zucker, Essig und Apfelsaft zugeben, aufkochen. Vom Herd nehmen. Tomatensaft, Worcestersauce und zerdrückte Wacholderbeeren zugeben. Nach dem Abkühlen das Fleisch darin marinieren.

Biermarinade

4 Lorbeerblätter, 4 Wacholderbeeren, 2 EL Olivenöl, 1/8 l Doppelbockbier (oder Malzbier, wenn die Marinade alkoholfrei sein soll), 2 EL Honig, Saft von ½ Zitrone

Lorbeerblätter und Wacholderbeeren in Öl anschwitzen, Bier und Honig zugeben und kurz erhitzen (nicht kochen!). Zitronensaft zugeben, Marinade abkühlen lassen und Fleisch marinieren.

Rosmarinmarinade

2 TL getrockneter Rosmarin, 4 Knoblauchzehen, 4 Wacholderbeeren, 8 schwarze Pfefferkörner, 4 TL Senfkörner, 5 EL Olivenöl.

Alle Zutaten außer Öl im Mörser zerstoßen. Die Paste mit dem Öl mischen und das Fleisch damit einreiben.

Currymarinade

2 TL Currypulver, ein daumengroßes Stück frischer Ingwer, 50 ml trockener Weißwein, 100 ml Ananassaft

Ingwer schälen und fein reiben, mit den übrigen Zutaten mischen, Fleisch damit bestreichen.

Asiatische Marinade

1 EL Honig, 2 TL Sambal Oelek, 1 EL Reiswein, 8 EL süße Sojasauce, 2 EL Orangensaft, 2 EL Sherry

Zutaten miteinander verrühren und das Fleisch damit bestreichen.

Kokosmarinade

1 unbehandelte Zitrone, 1 Msp. Cayennepfeffer, 1 daumengroßes Stück frischer Ingwer, 1 Knoblauchzehe, 150 ml ungesüßte Kokosmilch

Ingwer schälen und fein reiben, Knoblauch schälen und pressen, Zitronenschalen abreiben, Zitrone auspressen. Ingwer, Knoblauch, Zitronenschale und –saft mit den anderen Zutaten vermischen, das Fleisch in die Marinade legen.

Rotweinmarinade

¼ TL Pimentkörner, 2 Gewürznelken, 2 TL Senfkörner, 3 Wacholderbeeren, 1 Prise Zimt, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 2 EL/150 g rotes Johannisbeergelee, 100 ml trockener Rotwein

Piment, Nelken, Senfkörner, Wacholderbeeren und Pfefferkörner im Mörser zerstoßen. Öl in einer Pfanne erhitzen, die zerkleinerten Gewürze darin anschwitzen. Johannisbeergelee, Zimt und Rotwein zugießen und erwärmen, bis das Gelee flüssig wird. Marinade abkühlen lassen und Fleisch darin einlegen.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Orangenmarinade
Saft von 3 säuerlichen Orangen, 2 TL Estragon, 1 EL Essig, ½ TL Pfeffer.
Alle Zutaten verrühren und das Fleisch darin einlegen.

Knoblauchmarinade
8 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 2 TL frisch gehackte Salbeiblätter, ¼ l Buttermilch.
Knoblauch und Zwiebeln fein würfeln, mit den anderen Zutaten vermischen und das Fleisch darin einlegen.

Kümmelmarinade
1 EL Kümmelsaat, ½ TL grob gemahlener Pfeffer, 2 EL Apfelessig, 2 EL Apfelsaft, 3 EL Olivenöl
Zutaten vermischen, das Fleisch darin einlegen.

Süß-scharfe Marinade
5 EL Honig, 5 EL Sojasauce, 1 Msp. Cayennepfeffer, 1 TL Senfpulver, 2 EL Olivenöl
Zutaten vermischen, das Fleisch darin einlegen.

Zitronenmarinade
6 Knoblauchzehen, 100 ml Olivenöl, Saft und abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Zitronen, ¼ TL Pfeffer
Knoblauch fein würfeln, mit Zitronenschale, -saft und Pfeffer verrühren, Fleisch mit der Marinade bestreichen.

REZEPTIDEEN

Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Je nach Stärke und Vorbehandlung (z. B. Steak oder Marinade) des Grillguts können sich die Zeiten nach oben oder unten verschieben. Legen Sie das Grillgut bitte nur auf die vorgeheizten Grillplatten.

Contact Grill (geriffelte Grillfläche)

Besonders schmackhaft wird das Grillgut, wenn es vorher in würzige Marinaden eingelegt wird.

Fleischgerichte

Hähnchentaschen
4 dünne Hähnchenschnitzel, Salz, Pfeffer, 8 Champignons, 1 Zwiebel, 2 EL Öl, 120 g geriebener Gouda, 2 TL Majoran, 4 Zahnstocher
Schnitzel flach klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel in Würfel schneiden, kurz in Öl in der Pfanne glasig dünsten. Pilze blättrig schneiden und kurz mitdünsten. Die Zwiebel-Champignon-Mischung auf die Schnitzel streuen, mit geriebenem Käse bestreuen. Schnitzel zusammenklappen und mit den Zahnstochern fixieren. 2 EL Öl mit dem Majoran mischen. Die Fleischtaschen damit bestreichen, auf Stufe 3 ca. 15 Min. grillen, dabei immer wieder mit dem Majoranöl bestreichen.

Saltimbocca mit Mozzarella
4 dünne Kalbsschnitzel, 4 Scheiben Parmaschinken, 8 Salbeiblätter, 300 g Mozzarellakäse, Salz, Pfeffer, 4 geölte Zahnstocher
Schnitzel flach klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Jedes Schnitzel mit einer Scheibe Schinken, 2 Salbeiblättern und 2 dünnen Scheiben Mozzarella belegen.
Schnitzel zusammenklappen, mit Zahnstocher feststecken.
Schnitzel auf die Grillplatte legen und auf Stufe MAX ca. 10 Min. grillen

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Pizzaburger

Pro Person:

100 g gemischtes Hackfleisch, 1 Knoblauchzehe und ½ Zwiebel in feinen Würfeln, 1 Ei, 2 EL Semmelbrösel, 50 g Gouda, 50 g Kochschinken, 2 TL Tomatenmark, ½ TL Pizzagewürz, evtl. Salz und Pfeffer (manches Pizzagewürz enthält schon Salz und Pfeffer), 1 Burgerbrötchen, 2 Blätter Eisbergsalat, 1 EL Mayonnaise, 1 EL Tomatenketchup, 2 Scheiben Tomaten, 2 Scheiben Zwiebel

Hackfleisch, Knoblauch und Zwiebelwürfel, Ei, Semmelbrösel, in feine Würfel geschnittener Gouda, fein gewürfelter Schinken, Tomatenmark und Pizzagewürz zu einem Teig verkneten. 2 flachgedrückte Burger formen.

Die Grillfläche dünn mit Öl einstreichen, die Burger ca. 6-8 Minuten grillen.

Das Brötchen einmal quer aufschneiden, kurz von beiden Seiten auf dem Grill toasten. Mit etwas Mayonnaise bestreichen, Salatblätter waschen, trocken schleudern, auf die Mayonnaise legen, darauf einen Burger. Diesen mit Ketchup bestreichen, den zweiten Burger darauf stapeln, Tomaten und Ziebeln darüber, Brötchendeckel darauf.

Kräuter-Lammkoteletts mit Grillgemüse

8 Lammkoteletts, Marinade Nr. 3, 2 Zucchini, 3 Stiele Petersilie, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Öl

Koteletts ca. 6 Std. in der Marinade marinieren. Von jeder Seite ca. 6 Min. grillen.

Zucchini längs in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch und Petersilie fein hacken, mit dem Öl mischen. Zucchini mit dem Würzöl bestreichen und von jeder Seite ca. 3 Min. grillen.

Fischgerichte

Gegrillter Lachs mit Zitronenbutter

4 kleine Scheiben Lachs, 4 TL Zitronensaft, 4 EL weiche Butter, 2 TL abgeriebene Zitronenschale, Salz, Pfeffer

Fisch säubern, mit Zitrone säuern, salzen, pfeffern und grillen. Butter mit Zitronenschale vermischen, auf dem gegrillten Lachs anrichten und servieren.

Garnelenspieße

(als Vorspeise, als Hauptgericht Menge verdoppeln)

8 geschälte Garnelen, ½ Menge Marinade Nr. 6, 4 geölte Holzspieße

Je 2 Garnelen auf einen Holzspieß stecken, mit Marinade bestreichen und mind. 1–1,5 Std. ziehen lassen. Ca. 4–5 Minuten grillen.

Vegetarische Köstlichkeiten

Maiskolben

4 Zuckermaiskolben (ohne Blätter), 2 l Salzwasser, 4 EL Olivenöl oder Würzöl

Die Maiskolben in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen, abtropfen lassen. Maiskolben mit Öl einstreichen, oben und unten je einen Zahnstocher hineinstechen, damit sich der Maiskolben problemlos drehen lässt. Ca. 10 Minuten unter mehrmaligem Drehen grillen.

Tipp: Umwickeln Sie die Kolben vor dem Grillen mit Frühstücksspeck (mit Zahnstochern feststecken).

Gegrillte Auberginen und Zucchini

2 Auberginen, 2 Zucchini, Salz, 1 Portion Rosmarinmarinade

Auberginen in ½ cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und kurz ziehen lassen. Danach trocken tupfen. Zucchini längs in ½ cm dicke Scheiben schneiden.

Zucchini und Auberginen mit der Marinade bestreichen und ca. 30 Minuten marinieren. Auf dem vorgeheizten Grill ca. 2–3 Minuten grillen.

Gemüseburger

1 Kohlrabi, 1 kleine Sellerieknolle, 300 g Möhren, 1 Petersilienwurzel, 1 Bund Petersilie, 2 Knoblauchzehen, 100 g Gouda, 2 Eier, 2 EL gemahlener Grünkern, 2 EL Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Öl

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Kohlrabi, Sellerie, Möhren und Petersilienwurzel waschen, schälen und fein raspeln (z.B. mit dem ESGE-Zauberstab und der ESGE-Zauberette). Petersilie, Kohlrabigrün und Knoblauchzehen fein hacken, Käse fein würfeln. Diese Zutaten mit Eiern, Grünkern, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer zu einem Teig vermischen. Kleine Burger formen, diese mit Öl bepinseln, auf die Grillplatte legen und ca. 6 Minuten grillen.

Hochgrill (glatte Plattenfläche)

Der Hochgrill ist ideal zum Überbacken von Toast und Aufläufen

Klassische Sandwiches oder Panini bereiten Sie im Kontaktgrill zu. Die Sandwiches sollten in etwa die gleiche Stärke haben, damit das Oberteil stets gut aufliegt.

Grundsätzlich können Sie jede Sorte Brot zum Toasten verwenden. Besonders köstlich werden Panini oder Sandwiches mit Ciabatta, Focaccia oder Baguette.

Den Kontaktgrill immer gut vorheizen. Erst dann das Grillgut auflegen. Bitte grillen Sie Ihre Sandwiches und Panini nur kurz bei mittlerer bis hoher Einstellung. Bei einer zu langen Grillzeit kann eventuell enthaltener Käse auslaufen.

Tomaten-Mozzarella-Sandwich

8 Scheiben Toastbrot, 4–8 Scheiben Parmaschinken, 8 Scheiben Tomate, 8 Scheiben Mozzarella, 4 TL Pesto, Margarine

Die Toastbrotscheiben von einer Seite dünn mit Margarine bestreichen und mit der bestrichenen Seite nach unten auf einen Teller legen.

Auf den unbestrichenen Seiten das Pesto verteilen. 4 der Brotscheiben mit Parmaschinken, Tomaten- und Mozzarellascheiben belegen.

Mit den 4 übrigen Brotscheiben abdecken, dabei muss die mit Margarine bestrichene Seite außen sein. Auf dem vorgeheizten Grill legen, Grill schließen und 2-3 Minuten grillen.

Arme Ritter

8 Scheiben Toastbrot, 3 Eier, 150 ml warme Milch, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, Margarine

Eier, Milch, Salz und Zucker verquirlen und die Brotscheiben darin kurz einweichen. Den vorgeheizten Grill mit etwas Margarine einfetten. Die Toastscheiben abtropfen lassen, auf den Grill legen und 2–3 Minuten grillen.

Den Toast mit Zimt und Zucker bestreuen oder mit Konfitüre servieren.

Hawaii-Toast

8 Scheiben Toastbrot, 4 Scheiben gekochter Schinken, 8 Scheiben Ananas (gut abgetropft), 4 TL Mayonnaise, 4 Scheiben Gouda, Margarine

Die Toastbrotscheiben von einer Seite dünn mit Margarine bestreichen und mit der bestrichenen Seite nach unten auf einen Teller legen. 4 Brotscheiben auf den unbestrichenen Seiten mit Mayonnaise bestreichen, dann mit je einer Scheibe gekochtem Schinken, Ananas und Käse belegen. Mit den 4 übrigen Brotscheiben abdecken, dabei muss die mit Margarine bestrichene Seite außen sein. Auf dem vorgeheizten Grill legen, Grill schließen und 2–3 Minuten grillen.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Flachgrill

Der Flachgrill bietet die größte Vielfalt an Zubereitungsmöglichkeiten, da Sie hier gleichzeitig beide Grillplatten verwenden können.
Auch können Sie unterschiedlich starkes Grillgut gleichzeitig zubereiten. Das Grillgut muss bei dieser Verwendungsweise zwischendurch ein- oder mehrmals gewendet werden.

Gegrilltes Gemüse

Knoblauch-Pilze

500 g frische Champignons, Austernpilze oder Steinpilze, 1 Bund Petersilie, Pfeffer, 2 Knoblauchzehen, 5 EL Olivenöl, Salz

Pilze abbürsten, große Pilze eventuell halbieren oder vierteln. Knoblauch fein würfeln, Petersilie fein hacken. Alle Zutaten außer Salz und Pfeffer mischen und auf der Grillplatte grillen. Mit einem Pfannenwender häufig wenden. Vor dem Servieren salzen und pfeffern. Grillzeit ca. 10 Minuten.

Käsepuffer

250 g Zucchini, 100 g grob geriebener Käse, 1 Ei, 2 El Mehl, 1 TL Gemüsebrühe (Pulver), 1 kleine Zwiebel, 2 Prisen Muskat, Öl zum Braten

Zucchini grob reiben, mit Käse, Ei, Mehl, Brühpulver, fein gehackter Zwiebel und Muskat mischen.

Grill auf 200 °C vorheizen. Etwas Öl auf die Grillfläche geben. Mit einem Esslöffel kleine Häufchen der Puffermasse auf die Grillplatten geben und etwas andrücken. Von beiden Seiten goldbraun braten.

Buntes Grillgemüse

1 Aubergine, 1 Zucchini, 1 Fleischtomate, 1 Gemüsezwiebel, je 1 rote, grüne und gelbe Paprikaschote, 3 EL Olivenöl, 3 Knoblauchzehen, 1 EL frische Oreganoblätter, Pfeffer

Aubergine, Zucchini, Tomate und Paprika putzen und in ca. 1,5 cm dicke Streifen schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden, Knoblauch fein würfeln. Alle Zutaten mit dem Öl mischen, auf die Grillplatte geben und ca. 10–12 Minuten grillen, dabei häufig mit einem Pfannenwender oder Grillbesteck wenden. Danach pfeffern.

Gegrilltes Obst

Gegrillte Ananas

1 Ananas, Zucker, Zimt

Die Ananas schälen und den Strunk in der Mitte entfernen. In ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Ca. 3 Minuten auf der Grillplatte grillen. Mit Zimt und Zucker bestreuen und zusammen mit Vanilleeis servieren.

Chiliäpfel

4 rote Äpfel, Marinade Nr. 1

Aus den Äpfeln das Kerngehäuse ausstechen, Äpfel in 1,5 cm dicke Ringe schneiden. 1 Stunde lang in der Marinade marinieren. Insgesamt 3 Minuten auf der Grillplatte grillen, zwischendurch einmal vorsichtig wenden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Waffeln

Waffeln schmecken am besten frisch und warm. Wenn die Waffeln knusprig sein sollen, darf man sie nicht aufeinander legen, sondern lässt sie einzeln auf einem Kuchengitter auskühlen. Waffeln schmecken auch kalt sehr gut. Sie halten sich einige Zeit frisch und mürbe, wenn man sie in einem geschlossenen Behälter (Blechdose) aufbewahrt. Die Waffeln müssen vorher gut ausgekühlt sein. Allerdings sollten Sie dem Teig für diese Waffeln mehr Fett beimischen. Sie können Waffeln auch einfrieren.

Sie können alle Rezepte statt mit Auszugsmehl auch mit Weizen- oder Dinkelvollkornmehl zubereiten. Verwenden Sie dann ca. 15% mehr Flüssigkeit und lassen den Teig 30 Min. quellen, bevor Sie mit dem Backen beginnen.
Zur Geschmacksveränderung können Sie den süßen Waffeln wahlweise 2 cl Rum oder Amaretto, 1 EL abgeriebene Zitronenschale, ½ Fläschchen Butter-Vanillearoma, 3 EL fein zerkleinerte Nüsse oder Mandeln zugeben. Die pikanten Waffeln können Sie geschmacklich verändern durch Zugabe von 2-3 EL fein gehackten Kräutern, geriebenem Käse oder gekochtem Schinken, 1 TL Curry, Kümmel oder 1 EL Leinsamen.
Bei vielen Rezepten müssen Sie die Waffelplatten nicht fetten. Waffelteig, der wenig oder kein Fett enthält, erfordert gefettete Waffelplatten. Fetten Sie die Platten mit einem Pinsel mit hitzebeständiger Margarine ein (keine Diätmargarine).
Wenn Sie die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und zum Schluss unter den Teig heben, bekommen Sie besonders lockere und luftige Waffeln (nicht bei Hefeteig).
Bitte beachten Sie auch, dass Brüsseler Waffeln dicker werden als herkömmliche Waffeln und daher etwas länger backen müssen.
Die Rezepte ergeben jeweils ca. 8 bis 10 Waffeln.

Zucker-Ersatzstoffe
Wenn Sie statt Zucker Stevia verwenden möchten, ersetzen Sie lediglich die EL-Angabe für Zucker durch TL mit Stevia (z. B. 5 EL Zucker durch 5 TL Stevia.) Achtung: der Teig wird dann etwas dünner.

Honig oder Dicksaft wird wie Zucker verwendet.

Die Süßkraft ist dann nicht so stark, die Waffeln bräunen allerdings stärker.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Brüsseler Waffeln

200 g Butter, 250 g Zucker, 5 Eier, 2 Pckg. Vanillinzucker, ca. 100 ml Milch, 400 g Mehl, 1 Pckg. Backpulver

Wenn man statt Milch Mineralwasser nimmt, werden die Waffeln besonders knusprig. TIPP: Statt Milch die entsprechende Menge Orangensaft und 1/2 TL geriebene Orangenschale verwenden: die Waffeln werden dann fruchtig und behalten die gelbe Farbe.

Butter, Zucker, Eier und Vanillinzucker schaumig rühren. Milch, Mehl und Backpulver zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

Einfache Hefe-Waffeln

150 g weiche Butter, 4 Eier, 350 ml lauwarme Milch, 1 EL Zucker, 1 Pckg. Vanillinzucker, 250 g Mehl, 1 Pckg. Trockenhefe

Mehl und Hefe vermischen. Die anderen Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig ca. 20-30 Minuten gehen lassen, dann backen.

Sahne-Waffeln

4 Eier, 5 EL Zucker, 300 ml süße Sahne, 50 g weiche Butter, 225 g Mehl, 1 TL Backpulver

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.

Buttermilch-Waffeln

125 g weiche Butter, 4 Eier, 1 EL Zucker, ¼ TL Zimt, 1 Pr. Salz, 250 g Mehl, 375 ml Buttermilch, 1 Pckg. Trockenhefe

Butter mit Eiern, Zucker, Zimt und Salz schaumig rühren. Mehl und Buttermilch zu der Schaummasse geben und zu einem glatten Teig verrühren.

Das Waffeleisen sollte bei diesem Teig gut eingefettet werden!

Quark-Waffeln

150 g Magerquark, 4 Eier, 100 g weiche Butter, 4 EL Zucker, 1 Pckg. Vanillinzucker, 200 g Mehl, 150 ml Milch

Magerquark mit weicher Butter, Eiern, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Mehl und Milch unter die Masse rühren und zu einem glatten Teig verarbeiten. Das Waffeleisen sollte bei diesem Teig gut eingefettet werden!

Käse-Waffeln

120 g weiche Butter oder Margarine, 3 Eigelb, 5 EL Kondensmilch, 1/8 l Milch, ½ TL Salz, 1 Prise Zucker, 75 g geriebener Emmentaler, 200 g Auszugs- oder Vollkornmehl, 3 steif geschlagene Eiweiß, 1 geriebene Zwiebel

Butter mit Eigelb schaumig rühren, Milch, Zucker, Salz und Käse und Mehl unterrühren. Geschlagenes Eiweiß unterheben. Die geriebene Zwiebel bitte erst unmittelbar vor dem Backen unterheben, da sonst der Teig bitter wird. Evtl. 1 EL feingehackte Petersilie zufügen. Dazu passt Kräuterquark und ein grüner Salat oder roher Möhrensalat.

Möhren-Waffeln

150 g weiche Butter, 2 EL Zucker, 4 Eier, 100 g feingeriebene Möhren, 1 Prise Zimt, 1 Prise Salz, 250 g Mehl

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Statt Möhren eignen sich auch Zucchini.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Waffeln für Glutenallergiker

Mais-Waffeln
3 Eier, 50 g weiche Butter, 3 EL Honig, 1 EL Ahornsirup, 150 ml Milch, 200 g Maismehl, 100 g Mandelblätter
Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und vor dem Backen ca. 15 Minuten ausquellen lassen.
Das Waffeleisen sollte bei diesem Teig gut eingefettet werden!

Reis-Waffeln
150 g Milchreis, 600 ml Milch, 1 EL Zucker, 30 g Butter, 4 Eier, ½ TL Zimt, 1 Pr. Salz
Aus Milchreis, Milch, Zucker und Butter einen Reisbrei kochen und abkühlen lassen. Eier, Zimt und Salz unter den Brei rühren.
Das Waffeleisen sollte bei diesem Teig gut eingefettet werden!

Kartoffel-Waffeln
675 g rohe, fein geriebene Kartoffeln, 2 rohe, fein geriebene/gehackte Zwiebeln, 4 Eier, 2 Pr. Salz, 2 EL saure Sahne, 5 EL fein gehackte Petersilie, 100-125 g Kartoffelstärke
Kartoffeln und Zwiebeln mit dem ESGE-Zauberstab fein zerkleinern oder fein reiben und mit den anderen Zutaten gut vermischen.
Das Waffeleisen sollte bei diesem Teig gut eingefettet werden!

UNOLD®

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

CE Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Contact Grill 58590 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.
Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 8.8.2012

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464 601 881
E-Mail obchod@befree.cz

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 58590

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power rating:	2.100 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Grill plattes:	Diecast aluminum, ceramic coated (Whitford®), tilting, dish-washerproof
Handles:	Heatresisting plastic, isolated
Dimensions:	Appr. 38,5 x 32,3 x 14,0 cm (LxTxH)
Weight:	Appr, 5,0 kg
Cable:	Appr. 1,3 m
Features	2 control lamps, cable storage, height adjustment, separate temperature control, 2 removable waffle plates, 2 grill plates (reversible), grill plates size max. 48 x 33 cm
Accessories:	Instructions for use

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice.

EXPLANATION OF THE SYMBOLS

This symbol indicates potential hazards that may result in injury or damage to the appliance.

This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

FOR YOUR SAFETY

Please read these instructions carefully and keep them in a safe place.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
2. Keep the appliance out of the reach of children.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

3. This appliances is intended to be used in household and similar applications such as:
   - staff kitchen areas in shops, offices and others working environments;
   - farm houses;
   - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
   - bed and breakfast type environments.
4. Children should be supervised in order to ensure they don‘t play with the machine.
5. Connect the appliance to alternating current only, in accordance with the rating plate.
6. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remotecontrol system.
7. Never immerse the appliance into water or any other liquid. You may risk an electric shock!
8. Never touch the appliance or power cord with wet hands.
9. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface.
10. Do not place the appliance or power cord near open flames during operation.
11. Make sure that the power cord does not hang over the edge of the countertop or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cord.
12. If you use an extension cord, make sure that it is intact and suitable for the power draw of the appliance; otherwise, there is a possibility of overheating.
13. Route the power cord and extension cord, if used, so that there is no possibility of the cords being pulled or tripped over.
14. Use the appliance only indoors.
15. Unwind cable before heating the grill to avoid any contact with hot parts.
16. Do not touch the grill plates during operation: you may burn your skin!
17. Touch the hot unit only at the handles.
18. Take care that the unit is placed with sufficient space round and is not placed directly near a wall or corner.
19. For cleaning take of plates when cooled down and clean by hand or in the dishwasher. The unit should be wiped with a damp cloth. Always remove plug from socket before cleaning!
20. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands, to prevent damage.
21. After use remove plug from the socket and let the contact grill cool down before storage. Check the plug and power cord regularly for wear and damage. In case of a fault, please send the appli-

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ance for inspection/repair to our after sales service. Inadequate repair may constitute a risk for the user and result in the loss of guarantee.

CAUTION:
The appliance becomes very hot during operation!

Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

START

1. Before the first use wipe the grill plates with a damp cloth and oil them slightly. Due to the lamination a further oiling is not required.
2. Put the unit in closed condition on a heat resisting surface.
3. Adjust the required temperature and put the plug into a grounded 220–240 V~ mains socket.
4. During the first use, some smoke and odour may occur, which disappears within short time.
5. During grilling place a cup under the discharge of the grease collecting groove (A).
6. If the unit shall be displaced during use. please use only the handles at the lower support.

TEMPERATURE CONTROL

1. You may choose different temperatures for the upper and the lower grill plates or you may heat only one of the plates. Please proceed according to the following guidelines:

- Light heat: sausages
- Medium heat: roasting, eggs, sandwiches)
- Great heat: grilling toasting

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

TIPS FOR USE

1. Place your grill in the desired position on a heat resisting surface.
2. Insert the desired grill plates or waffle plates.
3. If using only one plate, bring the upper part in a vertical position.

4. If you use both plates, lift the upper cover into a vertical position, then fit the lateral crossbars into the kerbs of the lateral hinges.
5. If you need a larger grilling or roasting surface, or if you want to

grill on the riffled surface or roast on a smooth plate tilt the upper cover completely to the back.
6. The tilting grill plates can be removed by pressure on the fixing springs.
7. Adjust the temperature control as desired and let the unit heat.
8. When control lamps turn out, the required temperature is reached.

GRILLING AND ROASTING ON ONE/TWO SIDES

1. If for grilling on one side the required temperature is reached, put the food to be grilled on the lower plate and grill according to your taste.
2. When contact grilling from both sides, both plates must be heated. Lay the food on the lower plate and put the top cover directly on your steak by lifting the cover slightly and then lowering it.
3. Should you want to gratinate e. g. toasts, sandwiches, also heat both plates.
4. To gratinate food in a plate, heat only the top plate. Please take care, that the plate is quite flat and cannot slip from the bottom plate.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PREPARING WAFFLES

1. Caution: Only change the plates, after the appliance has cooled!
2. Prepare the desired waffle batter.
3. Remove the two grill plates by exerting light pressure on the fixation screws.
4. Insert the waffle plates.
5. Plug the power cord into an electrical outlet.
6. Place the two temperature regulators on medium temperature and let the appliance heat up.
7. Use a soup ladle to ladle a portion of batter onto the lower waffle plate. Spread the batter on the plate with a wooden spoon.
8. Close the appliance and bake the waffles until golden brown.
9. When the baking cycle ends, open the appliance and carefully remove the finished waffles.
10. If the waffles are too light, select a higher regulator setting. If the waffles are two dark, select a lower regulator setting.
11. Continue until you have used up all the waffle batter.
12. When you have finished baking the waffles, turn the temperature regulator to „0“, unplug the appliance from the electrical outlet, and let the appliance adequately cool.
13. Tips: If you separate the eggs, beat the egg white until it is stiff, and then fold it into the batter, you will get particularly fluffy and airy waffles (not with yeast dough).
14. Please note that Belgian waffles will be thicker than conventional waffles and consequently take slightly longer to bake.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning or maintenance remove the plug from the socket and wait until the unit has cooled down.
Never immerse the unit into water!

1. Clean the plates after each use by removing them and wiping them with a damp cloth. In order to avoid any damaging of the teflone coated surface, do not use scratchers or similar tools.
2. In case of strong soiling, soak for some time in warm water with a detergent.
3. The plates may also be cleaned in the dishwasher, but take care that they are not scratched by other parts.
4. Do not use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since they can damage the appliance.
5. The heating tubes and radiation panels below the plates and the housing can be cleaned with a damp cloth.
6. After cleaning the cable can be rolled by means of the cable take up and the unit can be locked.
7. The contact grill can be stored vertically and requires thus only few space.

RECOMMENDED GRILLING TIMES

Food	Temp. setting	Min.
Sausage	High	6-10 min.
Filet steak	High	6-8 min.
Steak	High	10-12 min.
Duck breast	High	8-12 min.
Chicken breast	High	6-8 min.
Spareribs	High	15-20 min.
Cevapcici	High	8-10 min.

Food	Temp. setting	Min.
Kebabs	High	7-9 min.
Lamb cutlets	High	12-15 min.
Porc steak	High	8-12 min.
Meatballs	High	3-4 Min.
Trout in foil	High	10-12 min.
Sardines	High	5-8 min.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Food	Temp. setting	Min.
Herings	High	8-12 min.
Tomate in foil	Medium	4-7 min.
Vegetable kebabs	Medium	6-8 min.
Zucchini slices	Medium	6-8 min.
Eggplant	Medium	6-8 min.

Food	Temp. setting	Min.
High grill		
Gratins	Medium	20-35 min.
Flat grill (smooth side)		
Eggs	High	3-5 min.
Gyros	High	8-11 min.

MARINADES

The following marinade are suitable for all types of meat - beef steaks, pork meat, lamb and poultry Brush the portioned steaks with the marinade and leave them for several hours, best overnight, in the refrigerator.

Hot spicy marinade

1 onion, ½ red chili pepper, 2 table spoons of olive oil, 2 table spoons of cane sugar, 3 table spoons of vinegar, 50 ml of apple juice, 50 ml of tomato juice, 2 tea spoons of Worcester sauce, 2 juniper berries

Chop onion and chili pepper, roast in a pan with boil. Add sugar, vinegar, and apple juice, bring to the boil. Take off the heat, add tomato juice, Worcester sauce and crushed juniper berries. Let the marinade cool down, then marinade the meat.

Beer marinade

4 bay leafs, 4 juniper berries, 2 table spoons of olive oil, 1/8 l beer (or malt beer, if the marinade has to be without alcohol), 2 table spoons of honey, juice of ½ lemon

Roast bay leafs and juniper berries in oil, add beer and honey and heat (do not bring to the boil!). Add lemon juice. Let the marinade cool down, then marinade the meat.

Rosemary marinade

2 tea spoons of dried rosemary, 4 cloves of garlic, 4 juniper berries, 8 black pepper corns, 4 tea spoons of mustard corns, 5 table spoons of olive oil.

Crush all ingredients except oil in a mortar or with a kitchen grinder. Mix the mass with the oil and brush the meat with this marinade.

Curry marinade

2 tea spoons of curry powder, 1 small piece of fresh ginger, 50 ml dry white wine, 100 ml pineapple juice

Peel and grate the ginger, mix it with the other ingredients and brush the meat with this marinade.

Asian marinade

1 table spoons of honey, 2 tea spoons of sambal oelek, 1 table spoons of rice wine, 8 table spoons of sweet soy sauce, 2 table spoons of orange juice, 2 table spoons of sherry

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Mix the ingredients and brush the meat with this marinade.

Coconut marinade

1 untreated lemon, 1 pinch of cayenne pepper, 1 small piece of fresh ginger, 1 clove of garlic, 150 ml unsugared coconut milk

Peel and grate the ginger, peel and press the garlic, grate the lemon zest, and press the lemon. Mix ginger, garlic, lemon zest and lemon juice with the other ingredients, and marinade the meat in this marinade.

Red wine marinade

¼ teaspoon of pimentos, 2 cloves, 2 teaspoons of mustard seed, 3 juniper berries, 1 pinch of cinnamon, 1 teaspoon of black pepper, 150 g of red currant jelly, 100 ml of dry red wine

Crash pimentos, cloves, mustard, juniper, pepper and cinnamon in a mortar. Heat oil in a pan and add the spices. Add jelly and red wine and heat until the jelly melts. Let the marinade cool down and marinade the meat in it.

Orange marinade

juice from 3 sour oranges, 2 teaspoons of tarragon, 1 table spoon of vinegar, ½ tea spoon of pepper.

Mix all ingredients and marinade the meat.

Garlic marinade

8 cloves of garlic, 1 onion, 2 tea spoons of sage leafs, ¼ l butter milk.

Chop garlic and onions, mix with the other ingredients and marinade the meat.

Caraway marinade

1 table spoons of caraway seeds, ½ tea spoons of coarsely ground pepper, 2 table spoons of apple vinegar, 2 table spoons of apple juice, 3 table spoons of olive oil

Mix the ingredients and marinade the meat.

Sweet hot marinade

5 table spoons of honey, 5 table spoons of soy sauce, 1 pinch of cayenne pepper, 1 tea spoons of mustard powder, 2 table spoons of olive oil

Mix the ingredients and marinade the meat.

Lemon marinade

6 cloves of garlic, 100 ml olive oil, juice and zest of 2 untreated lemons, ¼ tea spoons of pepper

Chop the garlic, mix with lemon zest and juice, pepper, and marinade the meat.

RECIPES

The indicated times are approximate times; depending on the thickness and the pretreatment of food (e. g. by steaker or marinade) the times have to be adapted. Place the food only on the preheated grill plates.

Contact Grill (riffeled surface)

Your steaks are most delicious when you marinate them before.

Chicken rolls

4 thin chicken breasts, salt, pepper, 8 button mushrooms, 1 onion, 2 table spoons of oil, 120 g grated Gouda cheese, 2 table spoons of oil, 2 tea spoons of majoram, 4 clamps or toothpicks

Beat the chicken breasts until they are very thin, season with salt and pepper. Chop the onion, and fry in a pan with hot oil. Slice the mushrooms and add them to the onion. Spread the mushroom-onion mixture on the chicken breasts and cover them with grated cheese. Roll the chicken breasts and fix them with clamps or toothpicks. Season 2 table spoons of oil with the majoram, and brush the rolls with this oil,

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

cook for approx. 25 min., while brushing with majoram oil from time to time.

Pizza burger

Ingredients per portion:

100 g mixed minced meat, 1 clove of garlic and ½ onion, both chopped

1 egg, 2 tablespoons of bread crumbs, 50 g Gouda, 50 g cooked ham, 2 teaspoons of tomato pulp, ½ teaspoon of pizza spices, salt and pepper (if still necessary), 1 burger bun, 2 salad leaves, 1 tablespoon of mayonnaise, 1 tablespoon of tomato ketchup, 2 slices of tomatoes, 2 slices of onion

Preparation:

Mix meat, garlic and onions, egg, bread crumbs, grated cheese, chopped ham, tomato pulp and pizza spices to a dough, form 2 flat burgers.

Oil the grill plate and roast the burgers 6-8 minutes, turn it once. Cut the buns vertically and toast them shortly on the grill plate. Brush some mayonnaise on the buns, wash the salad and place it on the mayonnaise, then lay one burger on top, brush the burger with ketchup, then add the second burger, and tomatoes and onions on top. Cover with the second bun half.

Lamb cutlets with fine herbs

8 lamb cutlets, marinade no. 3, 2 courgettes, 3 stalks of parsley, 2 cloves of garlic, 2 table spoons of oil

Marinade cutlets for approx. 6 hrs in the marinade. Cook on the grill for approx. 6 min. on each side. Cut courgettes lengthwise into slices of 2 cm. Chop garlic and parsley, and mix the herbs with the oil. Brush the courgettes with the garlic oil and cook approx. 3 min. on each side. Serve with French white bread.

Fish dishes

Grilled salmon with lemon butter

4 small slices of salmon, 4 tsp lemon juice, 4 tblsp soft butter, 2 tsp lemon zest, salt, pepper

Clean the fish, sprinkle it with lemon juice and pepper and grill it from both sides in the preheated grill. Mix butter with the lemon zest, and serve the salmon with the butter.

Prawn skews

8 peeled prawns, ½ quant. of marinade no. 6, 4 oiled wood skewers, 4 pieces of oiled aluminium foil

Stick 2 prawns each on a skewer, brush them with the marinade and leave for approx. 1-1,5 hrs. Lay 1 skewer on a piece of oiled aluminium foil, close the foil and roast approx. 4-5 minutes on each side.

Vegetarian delicacies

Corn on the cob

4 cobs (without leafs), 2 l salted water, 4 table spoons of olive oil

Cook the cobs approx. 10 minutes in salt ed water, let them drain off. Brush the cobs with oil and put one toothpick each in the ends for easy turning. Grill approx. 10 minutes, turn often.

Wrap the cobs into 3 slices of bacon before grilling (fix with toothpicks).

Tip: Brush the cobs with spicy oil, e.g. sage or oregano oil.

Grilled eggplants and zucchini

1 long eggplant, salt, 2 small zucchini, 4 tblsp olive oil, pepper

Cut the stalk from both vegetables. Cut the eggplant into slices, salt them and leave them for at least 30 min. Then rinse the slices and dry them. Cut the zucchini also in slices and salt slightly. Brush eggplant and zucchini with oil and grill them in the preheated grill from both sides.

Vegetable burgers

1 kohlrabi, 1 small celeriac, 300 g carrots, 1 parsnip, 1 bunch of parsley, 2 cloves of garlic, 100 g Gouda cheese, 2 eggs, 2 table spoons

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

of ground spelt grain, 2 table spoons of bread crumbs, salt, pepper, oil
Wash, peel and grate kohlrabi, celeriac, carrots and parsnip. Chop parsley, kohlrabi leafs and garlic very finely, cut the cheese into small cubes. Mix these ingredients with the eggs, the spelt grain, breadcrumbs, salt and pepper. Form small burgers, brush with oil and place on the grill plate. Grill approx. 6 minutes from each side.

High grill (smooth side)

Ideal for toast and gratinés.

Italian Sandwich
8 slices of bread, 4-6 slices of Parma ham, 8 slices of tomato, 8 slices of mozzarella cheese, 4 tsp of pesto, margarine
Spread the outer side of the bread with margarine and the inner side with pesto. Place ham, tomato and mozzarella on the inner sides of four slices of bread and cover them with the remaining four slices of bread. Place the bread on grill and grill it for about 2-3 minutes.

French Toast
8 slices of bread, 3 eggs, 150 ml warm milk, 1 pinch of salt, 1 pinch of sugar, margarine
Stir eggs, milk, salt and sugar and soak the bread in this batter. Grease the grill plates slightly with margarine. Place the bread on grill and grill it for about 2-3 minutes. Serve the French toast with sugar and cinnamon or with jam.

Hawaii toast
4 slices of toast bread, some butter, 4 slices of cooked ham, 4 slices of pineapple, 4 slices of cheese (e.g. Gouda)
Butter the bread from one side, distribute ham, pineapple and cheese on top and lay the toast on the grill plate. Heat the base in a medium position and the top lid in the highest position and gratinate the toast for ca. 6-8 min.

Opened griddling

Besides the bigger griddling surface, the grill offers a variety of preparation possibilities when completely open. You may prepare food of different thickness at the same time. Do not forget to turn the food over once or several times.

Mushrooms with garlic
500 g fresh button mushrooms, oyster mushrooms or cepes, 1 bunch of parsley, pepper, 2 cloves of garlic, 5 table spoons of olive oil, salt
Brush the mushrooms, chop the garlic and the parsley, Mix all ingredients except salt and pepper and grill them on the grill plate. Turn often. Season with salt and pepper before serving. Grill approx. 10 minutes

Cheese pancakes
250 g of courgette, 100 g of grated cheese, 1 egg, 2 tblsp of flour, 1 tsp of vegetable stock powder, 1 small onion, 2 pinches of nutmeg, oil
Grate the courgettes and mix them with cheese, egg, flour, chopped onion and spices.
Preheat the grill to 200 °C.Oil the grill plates and place some of the batter on plate. Grill the pancakes from both sides.

Mixed vegetable
1 aubergine, 1 courgette, 1 meat tomato, 1 large onion, 1 red, green and yellow pepper, 3 table spoons of olive oil, 3 cloves of garlic, 1 table spoon of fresh oregano, pepper

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Clean aubergine, courgette, tomato and and cut them into approx. 1,5 cm thick slices. Cut onion into slices, chop the garlic. Mix all ingredients with the oil, and grill it on the plate for approx. 10-12 minutes. Turn frequently and season with pepper. Tipp: Delicious with dark grilled meat.

Grilled fruit

Tipsy pineapple

4 slices pineapple, 4 tsp cherry brandy, 1 tblsp butter, 2 tsp light honey, 1 pinch of ground coriander

Dry pineapple slices and sprinkle with cherry brandy. Leave for 30 min. Melt butter and honey in a pot, season with coriander. Grill the pineapple slices from both sides in the preheated grill, brush occasionally with the butter honey mixture. Serve with whipped cream or vanilla or pineapple ice cream.

Chili apples

4 red apples, marinade no. 1

Remove the core from the apples and cut them into slices of 1.5 cm thickness. Marinate the apples for about 1 hour, then grill them about 3 minutes on each side.

Waffles

You can also make all recipes with whole-wheat flour or whole-meal spelt flour instead of sifted cake flour. In this case use approx. 15% more liquid and let the batter stand for 30 min. before starting to make waffles.

For flavour variations you can add approx. 2 cl of rum or Amaretto, 1 TBSP of grated lemon peel, ½ bottle of butter vanilla flavouring. 3 TBPS of finely chopped nuts or almonds. You can vary the flavour of savoury waffles by adding 2-3 TBSP of finely chopped herbs, grated cheese or boiled ham, 1 TPSP curry, caraway or 1 TBSP of flax seed.

For many recipes there is no need to grease the waffle plates. Waffle batter that contains little or no grease, requires greased waffle plates. Use a brush to apply heat-resistant margarine to the plates (do not use diet margarine).

If you separate the eggs, beat the egg white until it is stiff, and then fold it into the batter, you will get particularly fluffy and airy waffles (not with yeast dough). Please note that Belgian waffles will be thicker than conventional waffles and consequently take slightly longer to cook.

Each of the recipes makes approx. 8 to 10 waffles.

If you want to use stevia instead of sugar, simply replace the tblsp specification for sugar with a tsp specification for stevia (e.g. replace 5 tblsp sugar with 5 tsp stevia. Caution: In this case the dough will be somewhat thinner).

Honey or syrup is used like sugar.

In this case the sweetening effect is not as strong, however browning of the waffles is more pronounced.

If you use sugar substitutes, you should turn over the waffle maker after 3 to 4 minutes, because the dough does not rise as much as it does with sugar. By turning you achieve uniform browning on both sides (turn the appliance 180 degrees so that the underside is facing upward).

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Belgian waffles
200 g butter 5 eggs, 250 g sugar, 2 envelopes vanilla sugar, 400 g flour, 1 envelope of baking powder, approx. 100 ml milk
Bake waffles approx. 6 to 7 minutes

Yeast waffles
150 g soft butter, 4 eggs, 350 ml warm milk, 1 tblsp sugar, 1 packet of vanilla sugar, 250 g flour, 1 packet of dry yeast
Mix flour and yeast. Add the other ingredients and prepare a smooth batter. Leave the batter for 20-30 min. to leaven, then bake the waffles.

Cream cheese waffles
150 g cream cheese (low-fat), 4 eggs, 100 g soft butter, 4 tblsp sugar, 1 packet of vanilla sugar, 200 g flour, 150 ml milk
Beat cream cheese with soft butter, eggs, sugar and vanilla sugar. Add flour and milk and prepare a smooth batter. Please grease the waffle plates carefully!

Cheese waffles
120 g soft butter, 3 egg yolks, 3 tblsp condensated milk 1/8 l milk, ½ tsp salt, 1 pinch of sugar, 75 g grated cheese, 200 g flour , 3 whipped egg whites, 1 grated onion
Beat butter with eggs, add milk, condensated milk, egg yolks, sugar, salt, cheese and flour and prepare a smooth dough. Add whipped egg white. Add onions immediately before baking to provide that the dough becomes bitter. Eventually add 1 tblsp of chopped parsley.

Carrot waffles
150 g soft butter, 2 tblsp sugar, 4 eggs, 100 g finely grated carrots, 1 pinch of f cinnamon, 1 pinch of salt, 250 g flour
Prepare a smooth batter of all ingredients. Try zucchini instead of carrots.

Waffles for people suffering of a gluten allergy

Corn waffles
3 eggs, 50 g soft butter, 3 tblsp honey, 1 tblsp maple syrop, 150 ml milk, 200 g corn flour, 100 g sliced almonds
Make a smooth dough of all ingredients and leave for about 15 minutes before baking. Please grease the waffle plates carefully!

Rice waffles
150 g soft rice, 600 ml milk, 1 tblsp sugar, 30 g butter, 4 eggs, ½ tsp cinnamon, 1 pinch of of salt
Make a pudding from rice, milk, sugar and butter and let it cool down. Mix eggs, cinnamon and salt with the pudding. Please grease the waffle plates carefully!

Potato waffles
675 g raw, finely grated potatoes, 2 raw finely chopped onions, 4 eggs, 2 pinches of salt,2 tblsp sour cream, 5 tblsp finely chopped parsley, 100-125 g potato starch
Finely mash the potatoes and onions with a hand blender and mix thoroughly with the other ingredients. Please grease the waffle plates carefully!

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.
Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.
By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

NOTICE D´UTILISATION MODÈLE 58590

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	2.100 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Plaques :	Aluminium coulé sous pression, revêtement céramique Whitford®, renversable, nettoyable dans le lavevaisselle, 48 x 33 cm max.
Poignées :	Plastique résistant à la chaleur, isolé
Dimensions :	Ca. 38,5 x 32,3 x 14,0 cm (LxTxH)
Poids :	Ca. 5,0 kg
Câble :	Ca. 1,3 m
Equipement :	2 lampes de côntrole, enrouleur de câble, ajustage de la hauteur, réglage séparé de température, 2 plaques à gaufres amovibles, 2 plaques grill (pouvant être retournées)
Accessoires :	Notice d´utilisation

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées.

EXPLICATION DES SYMBOLES

Ce symbole vous indique des risques possibles qui puissent entraîner des lésions ou des endommagements de l'appareil.

Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Veuillez lire attentivement le notice d´utilisationi avant la mise en marche et le mettre soigneusement de côté.

1. L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes, si ceux-ci sont surveillés ou s'ils ont été formés à une utilisation sûre de l'appareil et aux dangers pouvant en résulter. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et la maintenance de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils ne soient surveillés. Conserver l'appareil ainsi que le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

2. Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.
3. L'appareil est destiné à un usage ménager et à des applications similaires, par ex. :
   - cuisines à l'usage du personnel dans des magasins, des bureaux et d'autres environnements de travail ;
   - fermes;
   - à l'usage des clients dans des hôtels, des motels et d'autres locaux d'habitation ;
   - chambres d'hôtes.
4. Les enfants devraient être sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Branchez cet appareil sur une prise de courant alternatif conformément à la plaque signalétique.
6. Cet appareil n'est pas prévu pour être opéré par une minuterie ou un interrupteur à distance.
7. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
8. Ne jamais manipuler l'appareil et/ou le câble d'alimentation avec les mains humides.
9. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit jamais être placé sur des surfaces chaudes, une tablette métallique ou un support humide.
10. Veillez à ce que le câble ne pende pas pardessus le bord du plan de travail, cela pouvant provoquer des accidents si un enfant tire dessus, par exemple.
11. L'appareil ou le câble ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
12. Si vous utilisez une rallonge, vérifiez si cel-uici est intact et s'il convient à la puissance utilisée, sans quoi une surchauffe peut se produire.
13. Le câble d'alimentation et, le cas échéant, la rallonge, doivent être disposés de façon à ce qu'il soit impossible de tirer dessus ou de trébucher.
14. Utilisez l'appareil Contact Grill exclusivement en intérieur.
15. Dérouler le câble complètement avant de chauffer le grillloir pour éviter tout contact avec des surfaces chauds.
16. Ne touchez pas les plats chauds du grilloir danger de brûler! Touchez le grillloir chaud seulements aux leviers.
17. Tenez compte que le grilloir se trouve au milieu d'une table et n'est pas à côté d'un mur ou dans un coin.
18. Après l'utilisation tirez la prise et laissez refroidir le grilloir à contact avant the mettre dans un armoire.
19. Evitez tout contact du grilloir avec de l'eau. Ne plongez pas dans l'eau. Vous risquez un choque électrique!
20. Pour nettoyer enlevez les plats après qu'ils soient ref-

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

roidis et nettoyés à la main ou dans le lave vaiselle. Vous pouvez essuyer le grilloir avec un tissu humide, mais pensez toujours de tirer la prise. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d'autres fabricants ou marques, afin d'éviter des détériorations.

21. Contrôlez régulièrement l'état d'usure et de détérioration de la fiche et du câble d'alimentation. En cas de détérioration du câble d'alimentation ou d'autres éléments, veuillez envoyer l'appareil à notre service aprèsvente pour le faire contrôler et réparer. Des réparations incorrectes peuvent exposer les utilisateurs à de graves dangers et entraîner l'invalidité de la garantie.

Mise en garde :
l'appareil est extrêmement chaud pendant son fonctionnement !

N'ouvrez en aucun cas la coque de l'appareil. Risque d'électrocution.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

PREMIÈRE UTILISATION

1. Avant la première utilisation veuillez essuyer les deux plats du grilloir avec un tissu humide et graissez les légèrement. Suite à l'utilisation des plats il n'est pas nécessaire de graisser les plats après.
2. Mettez le grilloir fermé sur un plateau résistant à la chaleur.
3. Mettez la fiche dans une prise de courant de 220-240 V~ mise à la terre et ajustez la température désirée.
4. Pendant le premier emploi, un peu de fume et d'odeur peuvent se former, qui disparaissent après peu de temps.
5. Pendant que vous grilliez, mettez une tasse au dessous du décharge de la rainure de graisse (A).
6. Si vous voulez déplacer le grilloir pendant que vous grilliez, prenez les leviers au support.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

RECOMMENDATIONS POUR L'EMPLOI

1. Mettez le grilloir dans la position désirée sur un surface résistante à la chaleur.
2. Positionnez les plaques à gaufres ou plaques grill souhaitées.
3. Si vous utilisez un plat seulement, fixer le couvercle supérieur dans une position verticale
4. Si vous utilisez les deux plats, levez le couvercle supérieur, puis introduisez les traverses dans les encoches des charnières latérales
5. Si vous avez besoin d'un surface plus grand pour griller ou rôtir ou si vous voulez utiliser le plat rainuré, ou si vous voulez rôtir sur le plat lisse, renversez le couvercle supérieur complàtement à l'arrière
6. Les plats renversables se laissent enlever sur simple pression sur les ressorts de fixation.
7. Ajustez le réglage de température à la température nécessaire et laissez chauffer le grilloir.
8. Autant que les lampes de contrôle sont éteintes, la température désirée est atteinte.

AJUSTAGE DE LA TEMPÉRATURE

1. Vous avez la possibilité d'ajuster des températures différentes pour les plats supérieur et inférieur du grilloir ou de chauffer un plat seulement.
   Voilà les valeurs recommandées

- Chaleur douce: broches, saucisses
- Chaleur moyenne: rôtir, griller oeufs sur le plat, sandwiches
- Grande chaleur: griller, toasts

GRILLER D'UN CÔTÉ / DE DEUX CÔTÉS

1. Si, pour griller d'un côté, le plat a atteint la température désirée, mettez vos aliments sur le plat inférieur et grillez selon votre goût.
2. Si vous voulez griller à contact de deux côtés, il faut chauffer les deux plats. Mettez vos aliments à griller sur le plat inférieur, puis mettez le couvercle directement sur votre steak en l'enlevant et baissant.
3. Si vous voulez gratiner, e. g. des toasts ou des sandwiches, chauffez les deux plats
4. Si vous avez des aliments dans le plat, il vaut mieux préférer un plat pas trop haut. Chauffez le plat supérieur seulement.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PRÉPARER DES GAUFRES

1. Attention : Ne changez les plaques que si l'appareil a refroidi : risque de brûlures !
2. Préparez la pâte à gaufres souhaitée.
3. Retirez les deux plaques de grill en exerçant une légère pression sur les ressorts de fixation.
4. Installez les plaques à gaufres.
5. Branchez la prise sur le secteur.
6. Positionnez les deux boutons de réglage de température sur une température moyenne et laissez l'appareil chauffer.
7. Versez une portion de pâte sur la plaque à gaufres inférieure à l'aide d'une louche. Étalez la pâte avec une cuillère en bois sur la plaque.
8. Fermez l'appareil et faites dorer les gaufres.
9. Si la cuisson est terminée, ouvrez l'appareil et retirez délicatement les gaufres.
10. Si vos gaufres sont trop claires, choisissez un réglage de température plus élevé. Si les gaufres sont trop brunes, choisissez un réglage de température moins élevé.
11. Poursuivez jusqu'à ce que toute la pâte à gaufres soit utilisée.
12. Si vous avez terminé la cuisson de vos gaufres, tournez les boutons de réglage de la température sur « 0 », débranchez la prise du secteur et laissez l'appareil refroidir.
13. Conseils : Si vous séparez les œufs, vous devez battre les blancs en neige fermement et les incorporer à la pâte à la fin. Vous obtiendrez des gaufres particulièrement légères et aérées (pas avec de la pâte levée).
14. Attention : les gaufres de Bruxelles sont plus épaisses que les gaufres classiques et doivent donc cuire plus longtemps.

NETTOYAGE ET MAINTIEN

Avant den nettoyer ou d'entretenir le grilloir, veuillez tirer la prise de la prise de courant et laissez refroidir le grilloir.

Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau.

1. Nettoyez les plats après chaque utilisation en les enlevant et essuyant avec un tissu dans l'eau chaude.
2. Pour ne pas gratter la surfaces des plats téfalisés, ne prenez jamais des grattoirs.
3. En cas de pollution forte, faites tremper les plats dans l'eau avec un peu de lessive.
4. Les plats peuvent être nettoyés dans le lave vaiselle, mais prenez garde que les plats ne soient pas grattés par d'autres parts. N'utilisez aucun abrasif puissant, pas de laine de verre, d'objets métalliques, pas de détergent chaud ou de désinfectant, lesquels pourraient détériorer l'appareil.
5. Les serpentins rechauffeurs au dessous des plats et les surfaces de radiation de chaleur ainsi que l'exterieur peuvent être nettoyés avec un tissu humide.
6. Après le nettoyage, enroulez le câble avec l'enrouleur et verrouillez le grilloir
7. Le gril à contact peut être rangé verticalement dans un armoire.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

TEMPS RECOMMANDÉS

Aliment	Degré	Min.
Saucisse	Grande	6-10 min.
Filet	Grande	6-8 min.
Steak de boeuf	Grande	10-12 min.
Filet de canard	Grande	8-12 min.
Filet de poulet	Grande	6-8 min.
Spareribs	Grande	15-20 min.
Cevapcici	Grande	8-10 min.
Brochettes	Grande	7-9 min.
Cotelettes d'agneau	Grande	12-15 min.
Steak de porc	Grande	8-12 min.
Boulettes	Grande	3-4 Min.

Aliment	Degré	Min.
Truite en feuille	Grande	10-12 min.
Sardines	Grande	5-8 min.
Harengs	Grande	8-12 min.
Tomates grillées en feuille	Moyenne	4-7 min.
Broches de légumes	Moyenne	6-8 min.
Courgettes en tranches	Moyenne	6-8 min.
Aubergines	Moyenne	6-8 min.
Gril haut		
Gratins	3-4	20-35 min.
Gril plat (côté lisse)		
Œufs brouillées	Grande	3-5 min.
Gyros	Grande	8-11 min.

MARINADES

Les marinades suivantes sont bien pour les steaks de boeuf, de porc, d'agneau ainsi que pour le volailles et du poisson.
Marinez les steaks portionnés dans la marinade ou frottez-les avec de la marinade et laissez reposer la viande dans la marinade pour plusieures heures ou pendant la nuit dans le frigidaire. Tournez de temps en temps.
Avant de griller la viande, séchez-la avec un chiffon. En grillant enduisez la viande de temps en temps avec la marinade.

Marinade pimenté

1 oignon, ½ piment rouge, 2 grandes cuillères d'huile d'olives, 2 grandes cuillères de sucre brun, 3 grandes cuillères de vinaigre, 50 ml jus de pommes, 50 ml jus de tomates, 2 petites cuillères de sauce Worcester, 2 baies de genièvre Hachez l'oignon et le piment, étuvez-les dans une sauteuse avec un peu d'huile. Ajoutez le sucre, le vinaigre et jus de pommes, laissez bouillir un instant et prenez du four. Ajoutez le jus de tomates, la sauce de Worcester et les baies de genièvre écrasées. Laissez refroidir et marinez la viande dans la marinade froide.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Marinade à la bière

4 feuilles de laurier, 4 baies de genièvre, 2 grandes cuillères d'huile d'olives, 1/8 l de bière sombre (ou de bière sombre alcool), 2 grandes cuillères de miel, jus d'un ½ citron

Braisez les feuilles de laurier et les baies de genièvre écrasées dans l'huile, ajoutez la bière et le miel et chauffez la marinade (ne pas bouillir!). Ajoutez le jus de citron, laissez refroidir la marinade et marinez la viande.

Marinade au romarin

2 petites cuillères de romarin séché, 4 gousses d'ail, 4 baies de genièvre, 8 baies de poivre noir, 4 petites cuillères de baies de moutarde, 5 grandes cuillères d'huile d'olives.

Ecrasez toutes les ingrédients sauf l'huile dans un mortier ou dans un moulin électrique. Mélangez les épices avec l'huile et marinez la viande.

Marinade au curry

2 petites cuillères de poudre de curry, un petit morceau de gingembre frais, 50 ml de vin blanc sec, 100 ml de jus d'ananas

Pelez et râpez le gingembre, mélangez-le avec les autres ingrédients, marinez la viande.

Marinade asiatique

1 grande cuillère de miel, 2 petites cuillères de Sambal Oelek, 1 grande cuillère de vin de riz, 8 grandes cuillères de sauce de soja sucré, 2 grandes cuillères de jus d'orange, 2 grandes cuillères de Sherry

Mélanger les ingrédients et marinez la viande.

Marinade au coco

1 citron non traité, 1 pincée de poivre de Cayenne, 1 petit morceau de gingembre frais, 1 gousse d'ail, 150 ml lait de coco non sucré

Pelez et râpez le gingembre, pelez et hachez l'ail, coupez des zestes de citron, pressez le citron. Mélangez le gingembre, l'ail, les zestes et le jus de citron avec les autres ingrédients, et mettez la viande dans la marinade.

Marinade au vin rouge

¼ petites cuillères de baies de piment, 2 clous de girofle, 2 petites cuillères de grains de moutarde, 3 baies de genièvre, 1 pincée de canelle, 1 petite cuillère de grains de poivre noir, 2 grandes cuillères de gelée de groseilles rouges, 100 ml de vin rouge sec

Ecrasez les piments, les girofles, les grains de moutarde, les baies de genièvre et le poivre dans un ou dans un moulin électrique. Chauffez l'huile dans une sauteuse, ajoutez les épices et chauffez-les. Ajoutez le gelée de groseilles, le canelle et le vin rouge et chauffez-les, jusqu'à ce que le gelée est fondu. Laissez refroidir la marinade et mariner la viande.

Marinade aux oranges

Jus de 3 oranges surets, 2 petites cuillères d'estragon, 1 grande cuillère de vinaigre, ½ petite cuillère de poivre.

Mélangez les ingrédients et mariner la viande.

9 Marinade `l'ail. 8 gousses d'ail, 1 oignon, 2 petites cuillères de feuilles de sauge hachées, ¼ l de babeurre.

Hachez l'ail et l'oignon, mélangez-les avec les autres ingrédients et marinez la viande.

Marinade au cumin

1 grande cuillère cumin (complet), ½ petite cuillère de poivre grossièrement moulu, 2 grandes cuillères de vinaigre de pommes, 2 grandes cuillères de jus de pommes, 3 grandes cuillères d'huile d'olives

Mélangez les ingrédients et mariner la viande.

Marinade sucré et épicé

5 grandes cuillères de miel, 5 grandes cuillères de sauce de soja, 1 pincée de poivre de Cayenne, 1 petite cuillère de poudre de moutarde, 2 grandes cuillères d'huile d'olives

Mélangez les ingrédients et mariner la viande.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Marinade aux citrons

6 gousses d'ail, 100 ml huile d'olives, jus et zestes de 2 citrons non traitées, ¼ petites cuillères de poivre

Hachez les gousses d'ail, mélangez-les avec les zestes et le jus de citron et le poivre, marinez la viande avec cette marinade.

RECETTES

Les temps indiqués sont rélatifs. En fonction de l'épaisseur et du traitement (e. g. steaker ou marinade) des aliments, les temps puissent varier. Veuillez toujours bien préchauffer les plats de gril avant d'y mettre les aliments.

Roulades de poulet

4 escaloppes de poulets minces, sel, poivre, 8 champignons de Paris, 1 oignon, 2 grandes cuillères d'huile, 120 g de fromage Gouda rapé, 2 grandes cuillères d'huile, 2 petites cuillères de marjolaine, 4 cure-dents

Battez les escaloppes et assaisonnez-les avec du sel et du poivre, hachez l'oignon et braisez-les dans l'huile dans une sauteuse avec les champignons coupées en tranches. Distribuez cette mixture sur les escaloppes, distribuez le fromage en haut. Roulez les escaloppes et fixez-les avec des cure-dents. Aromatisez 2 grandes cuillères d'huile avec la marjolaine, enduisez les roulades avec l'huile aromatisé et grillez-les env. 25 min. en les tournant de temps en temps.

Roulades de veau avec mozzarella

4 escaloppes de veau minces, 1 pomme, 200 g de fines herbes mixtes (basilic, citronnelle, origan, thym, persil), 1 grande cuillère huile, 300 g de fromage Mozzarella, sel, poivre, 4 cure-dents

Battez les escaloppes, chauffez l'huile. Hachez les fines herbes et sautez-les dans l'huile. Salez et poivrez les escaloppes, et distribuez l'huile aux fines herbes par-dessus. Coupez le fromage en tranches et placez-le sur les escaloppes. Roulez les escaloppes, fixez-les avec des cure-dents.

Grillez les roulades sur la grille pour env. 20 min., tournez-les de temps en temps.

Pizzaburger

Ingrédients: 100 g de viande hachée de porc et de boeuf,

1 gousse d'ail et ½ oignon en dés, 1 oeuf, 2 cuillères à soupe de chapelure, 50 g de fromage gouda, 50 g de jambon cuit, 2 cuillères à café de purée de tomates, ½ cuillères à café d'épice pour pizza, sel et poivre, si nécessaire, 1 petit pain, 2 feuilles de salade, 1 cuillère à soupe de mayonnaise, 1 cuillère à soupe de ketchup de tomates, 2 tranches de tomates, 2 tranches d'oignon

Préparation:

Mélanger la viande hachée, l'ail et l'oignon, l'oeuf, la chapelure, le fromage, le jambon en dés, purée de tomates et les épice de pizza. Former deux boulettes plates et les griller sur le plat de gril huilé 6- 8 minutes en les tournant une fois.

Couper le petit pain et le griller quelques instants. Tartinez le pain avec un peu de mayonnaise, ajouter le salade lavé, puis la première boulette. La napper de ketchup, y mettre la deuxième boulette, les tomates et les oignons.

Mettre la deuxième moitié du petit pain en haut.

Cotelettes d'agneau avec légumes grillés

8 cotelettes d'agneau, marinade n° 3, 2 courgettes, 3 tiges de persil, 2 gousses d'ail, 2 grandes cuillères d'huile

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Marinez le cotelettes env. 6 heures, puis grillez-les env. 6 min. de chaque côté.
Coupez les courgettes en tranches de 2 cm. Hachez l'ail et le persil, mélangez-les avec l'huile. Aromatisez les courgettes avec cet huile et grillez-les env. 3 min. de chaque côté.
Tuyau: Servez avec de la baguette.

Les poissons

Truites aux fines herbes

4 petites truites , 4 cuillerées à soupe de persil, 4 cuillerées à café de jus de citron, sel, poivre, beurre
Lavez le poisson, nappez-le à l'intérieur de jus de citron, fourrez-le de persil, beurrez la truite et grillez-la dans le gril préchauffé. Assaissonez-la de sel et de poivre.

Saumon grillé avec beurre au citron

4 petites tranches de saumon, 4 cuillerées à café de jus de citron, 4 cuillerées à soupe de beurre mou, 2 cuillerées à café de cestes, sel, poivre
Nettoyez le poisson, nappez-le de jus de citron, assaissonez-le de sel et de poivre et grillez-le dans le gril préchauffé. Mélangez le beurre avec les cestes et garnissez le saumon avec le beurre.

Macquerau

4 petits maqueraux, marinade no. 4 ou no. 12
Lavez et séchez les poissons et marinez-les pour quelques heures. Grillez les macqueraux sur les plats canellés env. 12-16 minutes.

Brochettes aux crevettes

8 crevettes pelées, ½ quantité de la marinade n° 6, 4 brochettes de bois huilées, 4 pièces de feuille d'aluminium huilé
Attachez 2 crevettes sur une brochette, marinez-les dans l'huile aromatisé pour 1-1,5 heures. Placez une brochette sur 1 pièce de feuille d'aluminium huilé, fermez la feuille et grillez les brochettes env. 4-5 minutes de chaque côté.

Les délicatesses végétariennes

Aubergines et courgettes grillées

2 aubergine, 2 petites courgettes, 4 cuillerées à soupe d'huile d'olives, romarin, poivre
Coupez les tiges des légumes. Coupez l'aubergine en tranches, salez-les et laissez reposer les tranches salées pour 30 minutes. Puis rincez les aubergines et séchez-les.
Coupez les courgettes en tranches et salez-les légèrement.
Nappez les tranches d'aubergine d'huile et grillez-les dans le gril préchauffé.
Accompagnez les légumes d'une sauce aïoli ou yaourt-menthe et de baguette.

Epis de maïs

4 épis de maïs sans feuilles, 2 l d'eau salée, 4 grandes cuillères d'huile d'olives
Cuites les épis dans l'eau salée env. 10 min., laissez-les égoutter. Brossez les épis avec l'huile et piquez des cure-dents dans les deux pointes. Grillez les épis env. 10 minutes en les tournant.
Tuyau: Prenez de l'huile aromatisé, p.e,. au sauge ou à l'origan.
Emballez les épis dans des tranches de lard avant de les griller.

"Burger" de légumes

1 chou-rave, 1 petit céleri, 300 g de carottes, 1 racine de persil, 1 bouquet de persil, 2 gousses d'ail, 100 g de fromage Gouda, 2 oeufs, 2 grandes cuillères de blé vert moulu, 2 grandes cuillères de panure, sel, poivre, huile
Nettoyeu et râpez le chou-rave, le céleri, les carottes et la racine de persil. Hachez le persil, les feuilles du chou-rave et les gousses d'ail, Coupez le fromage en petits morceaux. Mélangez les ingrédients avec les oeufs, le blé vert, la panure, du sel et du poivre. Formez des petites boulettes, enduisez-les d'huile et grillez-les sur la plaque de gril pour env. 6 minutes de chaque côté.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Gril haut (surface lisse)

Idéal pour gratiner des sandwiches et des gratins

Croque Monsieur

4 tranches de pain blanc, 2 tranches de fromage, 2 tranches de jambon cuit

Variez ce sandwich en ajoutant des cornichons ou des ananas (conserve).

Placez sur deux tranches de pain beurrées (côté beurré en bas) une tranche de fromage et de jambon et à votre choix des ananas ou des cornichons. Puis couvrez les sandwichs avec les tranches de pain restantes (côté beurré en haut) et faites griller les sandwichs dans l'appareil préchauffé pour env. 2-3 minutes.

Croques Hawaii

4 grande tranches de jambon cuit, 100 g de fromage rapé, 4 tranches d'ananas, 4 curedents, 4 pièces de feuille d'aluminium huilé, 8 tranches de pain blanc.

Placez une tranche d'ananas sur chaque tranche de jambon, distribuez le fromage par-dessus, pliez les tranches et fixez-les avec des cure-dents. Emballez les rouleaux dans la feuille d'aluminium huilé et grillez-les 3 min. de chaque côté. Grillez le pain et servez-le avec les croques Hawaii. Tuyau: Accompagnez ce plat d'une salade verte.

Pain perdu

Ingrédients :

4 petits pains, 3 œufs, 300 ml de lait, 50 g de sucre, ¼ cuillère à thé de cannelle, 50 g de beurre

Préparation :

Couper les petits pains en tranches de ½ cm d'épaisseur et placez-les dans une assiette.

Verser les œufs, le lait chaud, le sucre et la cannelle et répartir de manière homogène sur les tranches de pain.

Grillez les pains trempés quelques minutes sur le gril.

Gril plat (façon barbecue)

En plus de sa double surface de gril, le gril façon barbecue offre une grande variété de possibilités de préparation, car il permet d'utiliser simultanément les deux plaques du gril. Ici, vous pouvez préparer simultanément des aliments de différentes épaisseurs. Avec ce mode d'utilisation, les aliments devront éventuellement être retournés une ou plusieurs fois.

Légumes grillés

Champignons à l'ail

500 g de champignons de Paris ou de cêpes, 1 bouquet de persil, poivre, 2 gousses d'ail, 5 grandes cuillères d'huile d'olives, sel

Nettoyez les champignons avec une brosse, hachez l'ail et le persil. Mélangez les ingrédients sauf le sel et le poivre et grillez les champignons sur la plaque de gril en les tour-nant souvent. Assaisonner de sel et de poivre avant de servir.

Temps de cuisson env. 10 minutes

Crêpes au fromage

250 g de courgettes, 100 g de fromage râpé, 1 oeuf, 2 grandes cuillères de farine, 1 petite cuillère de fond de légumes granulé, 1 petit oignon haché, 2 prises de muscat, huile

Râpez les courgettes et mélangez-les avec les autres ingédients.

Préchaufféz le gril à 200°C. Placez la masse sur le gril à l'aide d'une cuillère et cuisez les crêpes des deux côtés.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Légumes mixtes

1 aubergine, 1 courgette, 1 grande tomate, 1 grande oignon, 1 poivron rouge, vert et jaune, 3 grandes cuillères d'huile d'olives, 3 gousses d'ail, 1 grande cuillère d'origan frais, poivre

Nettoyez l'aubergine, la courgette, la tomate et les poivrons et coupez-les en morceaux de env. 1,5 cm. Coupez l'oignon en tranches, hachez l'ail. Mélangez les ingrédients avec l'huile, et grillez-les sur la plaque de gril pour env. 10-12 minutes en les tournant souvent. Ajoutez du poivre avant de servir les légumes.

Tuyau: Délicieux pour accompagner les viandes sombres.

Fruits grillés

Ananas grillé

1 ananas frais, sucre, canelle

Eplucher l'ananas et enlevez le milieu. Couper l'ananas en tranches de 2 cm. Faites griller les tranches d'ananas pour env. 3 minutes.

Servez avec du sucre et du canelle et une boule de glace à la vanille ou à l'ananas.

Pomme grillée au chili

4 pommes rouges, marinade no. 1

Enlevez le torgnon, coupez-les pommes en tranches de 1,5 cm. Marinez-les pour 1 heure dans la marinade. Grillez 3 minutes sur la plaque de gril en les tournant une fois.

Gaufres

Vous pouvez préparer toutes les recettes avec de la farine complète de blé ou d'épeautre à la place de la fleur de farine. Dans ce cas, utiliser env. 15 % de liquide en plus et laisser la pâte gonfler 30 min. avant de commencer la cuisson. Pour modifier le goût, vous pouvez ajouter aux gaufres sucrées 2 cl de rhum ou d'amaretto, 1 cuillère à soupe d'écorce de citron râpée, 1/2 flasque d'arôme beurre vanillé, 3 cuillères à soupe de noix ou d'amandes finement broyées. Le goût des gaufres salées peut être modifié en ajoutant 2 à 3 cuillères à soupe d'herbes finement hachées, de fromage râpé ou de jambon cuit, 1 cuillère à café de curry, de cumin ou 1 cuillère à soupe de graines de lin. Pour la plupart des recettes, les plaques à gaufre ne doivent pas être graissées. La pâte à gaufres ne contenant pas ou peu de matière grasse requiert un graissage des plaques. Graisser les plaques avec un pinceau à l'aide de margarine résistant à la chaleur (pas de margarine diététique). Si vous séparez les œufs, vous devez battre les blancs en neige fermement et les incorporer à la pâte à la fin. Vous obtiendrez des gaufres particulièrement légères et aérées (pas avec de la pâte levée). Attention : les gaufres de Bruxelles sont plus épaisses que les gaufres classiques et doivent donc cuire plus longtemps. Les recettes permettent de réaliser env. 8 à 10 gaufres. Si vous souhaitez utiliser de la stévia à la place du sucre, remplacez simplement chaque cuillère à soupe de sucre par une cuillère à café de stévia (par ex. 5 cuillères à soupe de sucre remplacées par 5 cuillères à café de stévia. Attention : la pâte devient alors un peu plus liquide). Le miel ou le sirop est utilisé comme du sucre. Le pouvoir sucrant n'est pas aussi intense, cependant les gaufres brunissent davantage. Si vous utilisez un produit de substitution du sucre, vous devez retourner le gaufrier après 3 à 4 minutes

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

car la pâte ne gonfle pas autant. En retournant l'appareil, vous obtiendrez un brunissement régulier des deux côtés (tournez l'appareil de 180 degrés de telle sorte que la face inférieure est tournée vers le haut).

Gaufres de bruxelles
(pour 16 gaufres = 4 cuissons)
200 g de beurre, 5 œufs, 250 g de sucre, 2 sachets de sucre vanillé, 400 g de farine, 1 sachet de levure, env. 100 ml de lait
Cuire les gaufres env. 6 à 7 minutes

Gaufres au babeurre
125 g de beurre mou, 4 œufs, 1 cuillerée à soupe de sucre, ¼ cuillerée à café de canelle, 1 pincée de sel, 250 g de farine, 375 ml de babeurre, 1 sachet de levure
Mélangez le beurre avec les oeufs, le sucre, le canelle et le sel. Ajoutez la farine, la levure et le babeurre et pré-parez une pâte lisse. Il faut bien beurrer les plats!

Gaufres au fromage blanc
150 g de fromage blanc maigre, 4 œufs, 100 g de beurre mou, 4 cuillerées à soupe de sucre, 1 sachet de sucre à la vanille, 200 g de farine, 150 ml de lait
Mélangez le fromage blanc avec le beurre, les oeufs, le sucre et le sucre à la vanille. Ajoutez la farine et le lait et préparez une pâte lisse. Il faut bien beurrer les plats pour cette recette!

Gaufres au fromage
120 g de beurre mou, 3 jaunes d'œufs, 5 cuillerées à soupe de lait condensé, 1/8 l de lait, ½ cuillerée de sel, 1 pincée de sucre, 75 g d'Emmental râpé, 200 g de farine ou de farine complète, 3 blancs d'oeuf battus, 1 onion râpé
Malaxez le beurre avec les jaunes d'oeufs, ajoutez le lait, le sucre, le sel, le fromage et la farine. Intégrez la neige d'oeufs. Ajoutez l'oignon immédiatement avant de cuire les gaufres pour éviter que la pâte devient amère.

Gaufres aux carottes
150 g de beurre mou, 2 cuillerées à soupe de sucre, 4 oeufs, 100 g de carottes râpées, 1 pincée de canelle, 1 pincée de sel, 250 g de farine
Préparez une pâte lisse.
Essayez des courgettes à la place des carottes.

Gaufres pour les allergiques de gluten

Il faut bien beurrer les plats pour ces recettes!

Gaufres de maïs
3 œufs, 50 g de beurre mou, 3 cuillerées à soupe de miel, 1 cuillerée à soupe de sirop d'érable, 150 ml de lait, 200 g de farine de maïs, 100 g d'amandes feuilletées
Préparez une pâte lisse de toutes les ingrédients et laissez-la gonfler pour 15 minutes.

Gaufres de riz
150 g de riz au lait, 600 ml de lait , 1 cuillerée à soupe de sucre, 30 g de beurre, 4 œufs, ½ cuillerée à café de canelle, 1 pincée de sel
Faites cuire le riz avec le sucre et le beurre dans le lait. Mélangez le riz froid avec les oeufs, le canelle et le sel.

Gaufres de pommes de terres
675 g de pommes de terre crus râpées, 2 oignons râpés, 4 œufs, 2 pincées de sel, 2 cuillerées à soupe de crème fraîche, 5 cuillerées à soupe de persil haché, 100-125 g de fécule
Râpez les pommes de terre et les oignons très finement et mélangez-les avec les autres ingrédients.

Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.
Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 58590

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	2.100 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Grillplatten:	Spuitgegoten aluminium, voorzien van keramische coating Whitford® omkeerbaar afwasmachinebestendig, 48 x 33 cm max
Handvatten:	Hittebestendige kunststof thermisch geïsoleerd
Groote:	Ca. 38,5 x 32,3 x 14,0 cm (LxTxH)
Gewicht:	Ca. 5,0 kg
Kabel:	Ca. 1,3 m
Uitruisting:	Hoogteverstelbare grillplaten met aparte temperatuurregeling, 2 controlelampjes, kabelopwikkeling, 2 wegneembare wafelplaten, 2 grillplaten (draaibaar)
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.

Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

VOOR UW VEILIGHEID

Lees a.u.b. voor de ingebruikneming de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar deze goed.

1. Het apparaat kan door kinderen vaf 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat is geen speelgoed. De reiniging en het gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan. Berg het apparaat en de kabel buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar op.
2. Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
3. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.

4. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom overeenkomstig het typeplaatje.
5. Het apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.:
   - voor door het personeel gebruikte keukens in winkels, kantoorruimtes en in andere werkomgevingen;
   - voor boerderijen;
   - voor gebruik door gasten in hotels, motels en andere woonruimtes;
   - voor pensions met logies en ontbijt.
6. Het apparaat mag niet worden gebruikt met een externe tijdschakeltoestel of een afstandsbedieningssysteem.
7. Het apparaat mag niet in water worden gedompeld.
8. Raak het apparaat of de aansluitkabel nooit met natte handen aan.
9. Zet het apparaat om veiligheidsredenen nooit neer op hete oppervlakken, een metalen dienblad of op een natte ondergrond.
10. Het apparaat en de kabel mogen niet in de buurt van open vuur gebruikt worden.
11. Let op dat de aansluitkabel niet over de rand van het werkvlak heen hangt, omdat dit anders ongevallen kan veroorzaken, als bijv. kleine kinderen aan de kabel trekken.
12. Als u een verlengkabel gebruikt, controleer dan eerst of de kabel intact is, omdat de kabel anders oververhit kan raken.
13. De aansluitkabel en evt. ook de verlengkabel moeten zodanig gelegd worden, dat niemand eraan kan trekken of erover kan struikelen.
14. Gebruik de apparaat uitsluitend binnenshuis.
15. Voor het verwarmen dient de kabel volledig te worden afgewikkeld, zodat deze niet in aanraking komt met hete componenten.
16. Pak tijdens het gebruik nooit op de hete grillplaten – verbrandingsgevaar. Raak het apparaat in hete toestand alleen aan de handvatten aan.
17. Let erop dat het apparaat tijdens het gebruik vrij op de tafel en niet aan de wand of in een hoek staat.
18. Het apparaat mag vanwege de elektrische veiligheid noch in water worden gedompeld, noch mag dit met water in aanraking komen.
19. Voor het reinigen kunt u de platen nadat deze zijn afgekoeld afnemen en met de hand of in de afwasmachine reinigen. Het apparaat met een vochtige doek afwrijven, waarbij altijd de stekker uit

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

het stopcontact getrokken dient te zijn.

20. Na het gebruik dient u de stekker uit het stopcontact te trekken en de Contact-Grill te laten afkoelen, voordat u deze wegzet.
21. Om schade te vermijden, mag het apparaat niet met toebehoren van andere fabrikanten of andere merken worden gebruikt.
22. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.

LET OP:
Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet!

Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

INGEBRUIKNAME

1. Voor het eerste gebruik dient u de grillplaten met een vochtige doek af te wrijven en deze licht in te oliën. Vanwege de toplaag van de plaat is verder invetten niet nodig.
2. Sluit het apparaat en plaats dit op een hittebestendig vlak.
3. Stel de gewenste temperatuur in en steek de stekker in een 220–240 V~ stopcontact met aardaansluiting.
4. Bij het eerste gebruik kan er ietwat rook en geur ontstaan, die na korte tijd verdwijnen.
5. Plaats gedurende het grilleren een kopje onder de afloop van de vetopvanggrillen (A).
6. Wanneer het apparaat tijdens het grilleren moet worden verplaatst, gebruik de handvatten aan de onderste stander.

UNOLD

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

TEMPERATURREGELING

1. Het is mogelijk om voor het bovenste en het onderste grillvlak verschillende temperaturen in te stellen of ook alleen maar één van de platen te verwarmen.

Richtwaarden zijn:

- Geringe hitte: sjasliek, worstjes
- Gemiddelde hitte: roosten, spiegeleieren bakken, sandwiches
- Grote hitte: grilleren, toasten

TIPS VOOR HET GEBRUIK

1. Plaats de grill in de gewenste positie op een hittebestendig vlak.
2. Installeer de gewenste grill- of wafelplaten.
3. Wanneer u slechts één plaat nodig hebt, plaats het bovenste deksel in loodrechte stand.
4. Wanneer u beide platen nodig hebt, hef de bovenste deksel in loodrechte stand en voer de zijdelingse lijven in de bovenste sleuven van de zijdelingse scharnieren.
5. Wanneer u een groter grill- of braadvlak benodigt of op een geprofileerde plaat wilt grilleren of op de gladde plaat wilt braden, klap het bovenste deksel geheel naar achteren.
6. De omkeerbare grillplaten kunnen door lichtjes op de fixeerveren te drukken makkelijk eruit genomen worden.

7. Stel de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur in en laat het apparaat opwarmen.
8. Zodra de controlelampjes gaan branden, is de gewenste temperatuur bereikt.

GRILLEN EN BRADEN AAN EEN / TWEE KANTEN

1. Wanneer de grillplaat bij het grilleren aan één kant de gewenste temperatuur heeft bereikt, plaats het te grilleren materiaal op de onderste plaat en grilleer na uw smaak.
2. Indien u aan beide kanten wilt contact grilleren, dienen de beide platen te zijn opgewarmd. Plaats het te grilleren materiaal op de onderste plaat en breng het bovenste deksel direct op de biefstuk door het deksel iets op te lichten en omlaag te brengen.
3. Als u wilt gratineren, bijv. toasts, sandwiches, verwarm dan eveneens beide platen en gebruik.
4. Wanneer u gerechten in een vat wilt gratineren, verwarm dan alleen de bovenste plaat. Gebruik bij voorkeur een plat vat en let erop dat het vat niet van de onderste plaat naar beneden kan glijden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

WAFELS BEREIDEN

1. Attentie: Vervang de platen uitsluitend als het apparaat afgekoeld is – gevaar voor verbranding!
2. Bereid het gewenste wafeldeeg voor.
3. Neem de twee grillplaten weg door licht op de fixeerveren te drukken.
4. Installeer de wafelplaten.
5. Steek de stekker in een stopcontact.
6. Stel de twee temperatuurregelaars af op middelhoge temperatuur en laat het apparaat opwarmen.
7. Doe met een pollepel een portie deeg op de onderste wafelplaat. Strijk het deeg over de plaat met een houten lepel.
8. Sluit het apparaat en bak de wafels goudbruin.
9. Als het bakproces afgelopen is, opent u het apparaat en neemt u de wafels voorzichtig eruit.
10. Als uw wafels te licht worden, kiest u een hogere instelling van de regelaar. Als uw wafels te donker zijn, kiest u een lagere instelling van de regelaar.
11. Ga door totdat het wafeldeeg op is.
12. Als u klaar bent met het bakken van de wafels, draait u de temperatuurregelaar naar „0“, trekt u de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat u het apparaat goed afkoelen.
13. Tips: Als u de eieren scheidt, het eiwit stijf klopt en ten slotte onder het deeg doet, krijgt u bijzonder losse en luchtige wafels (niet bij gistdeeg).
14. Neem a.u.b. in acht dat Brusselse wafels dikker worden dan gebruikelijke wafels en daarom iets langer moeten bakken.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

REINIGING EN BEWARING

Trek vóór reinigings- of onderhoudswerk-zaamheden de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
Het apparaat mag nooit in water worden gedompeld!

1. Reinig de platen na ieder gebruik met een zachte doek in heet water met de hand schoon te maken.
2. Om het oppervlak van de met een anti-aankoeklaag bekleede platen niet te beschadigen, gebruik nooit pannesponsen of dergelijke reinigingsgereedschappen. Laat de platen bij sterke verontreiniging een tijdje in het water weken en voeg afwasmiddel aan het water toe.
3. De platen kunnen ook in de afwasmaschine worden schoongemaakt. Daarbij dient erop te worden gelet, dat ander vaatwerk de platen niet door krassen kan beschadigen.
4. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
5. De onder de platen liggende verhittingsspiralen en warmteafleidingsvlakken alsmede het huis van het apparaat kunnen met een vochtige doek worden gereinigd.
6. Na het reinigen kan de kabel via de kabelopwikkeling worden opgewikkeld en het apparaat kan worden vergrendeld. De Contact Grill kan in loodrechte stand ruimtebesparend worden bewaard.

AANBEVOLEN GRILLTIJDEN

Te grilleren materiaal	Stand	Min.
Braadworst	Grot	6-10 min.
Filetbiefstuk	Grot	6-8 min.
Lendebiefstuk	Grot	10-12 min.
Eendenborst	Grot	8-12 min.
Kippenfilet	Grot	6-8 min.
Spareribs	Grot	15-20 min.
Cevapcici (tussendoor draaien)	Grot	8-10 min.
Sjasliekspitjes	Grot	8-12 min.
Lamskarbonade	Grot	7-9 min.
Halskarbonade	Grot	12-15 min.
Frikadellen	Grot	8-12 min.
Leverkaas	Grot	3-4 min.

Te grilleren materiaal	Stand	Min.
Forel in folie	Grot	10-12 min.
Sardines	Grot	5-8 min.
Haringen	Grot	8-12 min.
Gegrilde tomaat in folie	Mid.	4-7 min.
Groentespitjes	Mid.	6-8 min.
Zucchinisneetjes	Mid.	6-8 min.
Aubergine	Mid.	6-8 min.
Hoge grill		
Ovenschotels	Mid.	20-35 min.
Vlakke grill (gladde zijde van de grillplaat)		
Roerei	Grot	3-5 min.
Gyros	Grot	8-1 min.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

MARINADEN

De navolgende marinaden zijn in gelijke mate geschikt voor steaks van rundvlees, varkensvlees, lam, gevogelte, vis en groente.
Steaks in porties in de marinade leggen of hiermee besmeren en meerdere uren, bij voorkeur een nacht lang in de koelkast laten doortrekken. Af en toe omdraaien in de marinade. Voor het barbecuen dient u de marinade met een keukendoek af te betten. Met de resterende marinade kunt u het barbecueproduct gedurende het barbecuen van tijd tot tijd besmeren.

Vurig-scherpe marinade
1 ui, ½ rode chilipeper, 2 EL olijfolie, 2 EL rietsuiker, 3 EL azijn, 50 ml appelsap, 50 ml tomatensap, 2 TL worcestersaus, 2 jeneverbessen
Ui en chilipeper in kleine dobbelsteentjes snijden, in een pan in de olie kort blancheren. Suiker, azijn en appelsap erbij doen, aan de kook brengen. Van het fornuis nemen. Tomatensap, worcestersaus en geprakte jeneverbessen toevoegen. Na het afkoelen het vlees hierin marineren.

Biermarinade
4 laurierblaadjes, 4 jeneverbessen, 2 EL olijfolie, 1/8 l dubbelbokbier (of alcoholvrij moutbier), 2 EL honig, sap van een ½ citroen
Laurierblaadjes en jeneverbessen in olie aanbraden, bier en honing toevoegen en kort verhitten (niet aan de kook laten komen!). Citroensap toevoegen, marinade laten afkoelen en vlees hiermee marineren.

Rosemarijnmarinade
2 TL gedroogde rosmarijn, 4 knoflookteentjes, 4 jeneverbessen, 8 zwarte peperkorrels, 4 TL mosterdzaadjes, 5 EL olijfolie.
Alle ingrediënten behalve olie in de vijzel fijndrukken of fijnmalen. De pasta met de olie mengen en het vlees ermee inwrijven.

Kerriemarinade
2 TL kerriepoeder, een duimgroot stuk verse gember, 50 ml droge witte wijn, 100 ml ananas-sap
Gember schillen en fijn raspen, met de overige ingrediënten mengen, vlees hiermee instrijken.

Aziatische marinade
1 EL honing, 2 TL sambal oelek, 1 EL rijstwijn, 8 EL zoete sojasaus, 2 EL sinaasappelsap 2 EL sherry
Ingrediënten door elkaar roeren en het vlees ermee besmeren.

Kokosmarinade
1 onbehandelde citroen, 1 msp. cayennepeper, 1 duimgroot stuk verse gember, 1 teentje knoflook, 150 ml ongezoete cocosnootmelk
Gember schillen en fijn raspen, knoflook schillen en persen, citroenschillen raspen, citroen uitpersen. Gember, knoflook, citroenschil en –sap met de andere ingrediënten mengen, het vlees in de marinade leggen.

Rode wijn-marinade
¼ TL pimentkorrels, 2 kruidnagels, 2 TL mosterdzaadjes, 3 jeneverbessen, 1 snufje kaneel 1 TL zwarte peperkorrels, 2 EL/150 g rode bosbessengelei, 100 ml droge rode wijn
Piment, kruidnagels, mosterdzaadjes, jeneverbessen en peperkorrels in de vijzel malen of fijnmalen. Olie in een pan op het fornuis verhitten, de klein gehakte kruiden daarin lichtjes bruineren. Bosbessengelei, kaneel en rode wijn erbij gieten en verhitten totdat de gelei vloeibaar wordt. Marinade laten afkoelen en vlees erin leggen.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Sinaasappelmarinade
Sap van 3 zure sinaasappels, 2 TL estragon, 1 EL azijn, ½ TL peper.
Alle ingrediënten door elkaar roeren en het vlees erin leggen.

Knoflookmarinade
8 knoflookteentjes, 1 ui, 2 TL vers gehakte salieblaadjes, ¼ l karnemelk.
Knoflook en uien in kleine dobbelsteentjes snijden, met de andere ingrediënten mengen en het vlees erin leggen.

Kummelmarinade
1 EL kummel (heel), ½ TL grof gemalen peper, 2 EL appelazijn, 2 EL appelsap, 3 EL olijfolie
Ingrediënten mengen en het vlees erin leggen.

Zoet-scherpe marinade
5 EL honing, 5 EL sojasaus, 1 msp. cayennepeper, 1 TL mosterdpoeder, 2 EL olijfolie
Ingrediënten mengen en het vlees erin leggen.

Citroenmarinade
6 teentjes knoflook, 100 ml olijfolie, sap en geraspte schil van 2 onbehandelde citroenen, ¼ TL peper
Knoflookteentjes in kleine dobbelsteentjes snijden, door de citroenschil, –sap en peper roeren, vlees met de marinade besmeren.

RECEPTIDEEËN

De aangegeven tijden zijn richtwaarden. Afhankelijk van dikte en voorbehandeling (bijv. steaker of marinade) kunnen de tijden naar boven of naar beneden variëren. Plaats het te grilleren materiaal a.u.b. alleen op de voorverwarmde grillplaten.

Contact Grill (geribbelde zijde van de grillplaat)

Bijzonder smakelijk worden de lekkernijen voor op de grill als deze vooraf in pikante marinaden worden ingelegd.

Kippezakjes
4 dunne kipschnitzels, zout, peper, 8 champignons, 1 ui, 2 EL olie, 120 g geraspte Goudse kaas, 2 EL olie, 2 TL marjolein, 4 tandenstokers
Schnitzel platkloppen, met zout en peper kruiden, uien in dobbelsteentjes snijden, kort in de olie in de pan blancheren. Champignons in plakjes snijden en kort mee blancheren. Het mengsel van ui en champignons op de schnitzels strooien, geraspte kaas erover heen strooien. Schnitzel samenklappen en met tandenstoker vastprikken. 2 EL olie met de marjolein mengen, rollades ermee instrijken, op stand 3 ca. 15 min. grilleren, hierbij steeds weer met de marjoleinolie instrijken.

Kruiden-lamkoteletten met barbecuegroenten
8 lamkoteletten, marinade nr. 3, 2 courgettes, 3 steeltjes peterselie, 2 knoflookteentjes 2 EL olie
Koteletten ca. 6 uur in de marinade marineren. Van alle kanten ca. 6 min. grilleren.
Courgettes overlangs in 2 cm dikke plakken snijden. Knoflook en peterselie fijnhakken, met de olie mengen. Courgettes met de kruidenolie instrijken en van alle kanten ca. 3 min. grilleren.

Pizzaburger
Per persoon: 100 g gehakt half-om-half, 1 teentje knoflook en ½ ui in kleine dobbelsteentjes, 1 ei, 2 EL paneermeel, 50 g Goudse kaas, 50 g gekookte ham, 2 TL tomatenpuree, ½ TL

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

pizzakruiden, evtl. zout en peper (sommige pizzakruiden bevatten reeds zout en peper), 1 broodje, 2 blaadjes ijssla, 1 EL mayonnaise, 1 EL tomatenketchup, 2 plakjes tomaat, 2 plakjes ui

Gehakt, knoflook en uiendobbelsteentjes, ei, paneermeel, in kleine dobbelsteentjes gesneden Goudse kaas, in kleine dobbelsteentjes gesneden ham, tomatenpuree en pizzakruiden tot een deeg kneden. 2 platgedrukte burgers vormen.

De grilplaat met een dun laagje olie vetten, de burgers grilleren, 6- 8 minuten, één keer omdraaien.

Het broodje één keer overdwars open snijden, kort van beide kanten op de gril roosteren. Met een beetje mayonaise insmeren, slablaadjes wassen, drogen, centrifugeren, op de mayonaise leggen, daarop de 1e burger. Hierop ketchup doen, de 2e burger er opleggen, tomaten en uien erop, deksel van het broodje er opleggen.

Saltimbocca met mozzarella

4 dunne kalfsschnitzels, 4 plakjes Parma-ham, 8 salieblaadjes, 300 g Mozzarella, zout, peper, 4 geoliede tandenstokers

Schnitzel platkloppen, met zout en peper kruiden. Op elke schnitzel een plakje ham, 2 blaadjes salie en 2 dunne plakjes mozzarella leggen.

Schnitzel samenklappen en met tandenstoker vastprikken.

De schnitzels op de grillplaat leggen en op stand 4 ca.10 min. grilleren.

Kostelijkheden met vis

Garnalenspiesjes

(als voorgerecht, als hoofdgerecht hoeveelheid verdubbelen)

8 geschilde garnalen, ½ hoeveelheid marinade nr. 6, 4 geoliede houtspiesjes

Elk 2 garnalen op een houtspiesje steken, met marinade instrijken en ten minste 1-1,5 uur laten trekken. Ca. 4-5 minuten grilleren.

Vitaminerijk barbecueplezier met groente

Maïskolven

4 suikermaïskolven (zonder blaadjes), 2 l zoutwater, 4 EL olijfolie of kruidenolie

De maïskolven in zoutwater ca. 10 minuten koken, laten uitlekken. Maïskolven met olie insmeren, van boven en onder elk een tandenstoker erin steken, zodat de maïskolven probleemloos kunnen worden gedraaid. Ca. 10 minuten grilleren, daarbij meerdere keren omdraaien.

Tip: Wikkel vóór het grilleren ontbijtspek om de kolven (met tandenstokers vastprikken).

Groentenburger

1 koolraap, 1 kleine selderijknol, 300 g worteltjes, 1 peterseliewortel, 1 bos peterselie, 2 knoflookteentjes, 100 g Goudse kaas, 2 eieren, 2 EL gemalen spelt, 2 EL paneermeel, zout, peper, olie

Koolraap, selderij, worteltjes en peterseliewortel wassen, schillen en fijn raspen (bijv. met de ESGE-Zauberstab en de ESGE-Zauberette). Peterselie, koolraapgroen en knoflookteentjes fijn maken, kaas in kleine dobbelsteentjes snijden. Deze ingrediënten met eieren, spelt, paneermeel, zout en peper tot een deeg mengen. Kleine burgers vormen, deze met olie insmeren en op de grillplaat leggen en ca. 6 minuten grilleren.

Gegrilleerde aubergines en courgettes

2 aubergines, 2 courgettes, zout, 1 portie rosemarijnmarinade

Aubergines in ½ cm dikke plakjes snijden, met zout bestrooien en even laten trekken. Daarna droog betten.

Courgettes overlangs in ½ cm dikke plakjes snijden.

Courgettes en aubergines met de marinade insmeren en ca. 30 minuten marineren. Op de voorverwarmde grill ca. -3 minuten grilleren.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Hoge grill (gladde zijde van de grillplaat)

De hoge grill is ideaal voor het overbakken van tostis en ovenschotels.

Tomaat-mozzarella-sandwich

8 plakjes toastbrood, 4-8 plakjes Parma-ham, 8 plakjes tomaat, 8 plakjes mozzarella, 4 TL pesto, margarine

De plakken toastbrood van één zijde dun met margarine besmeren en met de ingesmerde zijde naar onder op een bord leggen.

Op de niet ingesmerde zijde de pesto verdelen.

4 plakken brood met Parma-ham en plakjes tomaat en mozzarella beleggen.

Met de overige 4 plakken brood afdekken, daarbij moet de met margarine ingesmerde zijde buiten zijn.

Op de voorverwarmde grill leggen, grill sluiten en ca. 2-3 minuten grilleren.

Wentelteefjes / French Toast

8 plakjes toastbrood, 3 eieren, 150 ml warme melk, 1 snufje zout, 1 snufje suiker, margarine

Eieren, melk, suiker en kaneel mengen en de plakjes brood daarin even laten inweken.

De voorverwarmde grill met een beetje margarine invetten. De plakjes toast laten uitlekken, op de grill leggen en ca. 2-3 minuten grilleren.

De toast met kaneel en suiker bestrooien of met confituur serveren.

Tosti Hawaïï

8 plakjes toastbrood, 4 plakjes gekookte ham, 8 plakjes ananas (goed laten afdruipen), 4 TL mayonaise, 4 plakjes Goudse kaas, margarine

De plakken toastbrood van één zijde dun met margarine besmeren en met de ingesmerde zijde naar onder op een bord leggen. 4 plakjes brood op de niet ingesmerde zijden met mayonaise besmeren, dan op elk plakje brood telkens een plakje gekookte ham, ananas en kaas leggen.

Met de overige 4 plakken brood afdekken, daarbij moet de met margarine ingesmerde zijde buiten zijn. Op de voorverwarmde grill leggen, grill sluiten en ca. 2-3 minuten grilleren.

Vlakke grill

De vlakke grill biedt naast het dubbele grillvlak de grootste verscheidenheid van bereidingsmogelijkheden, omdat u hier tegelijkertijd beide grillplaten kunt gebruiken. Tevens kunt u te grilleren producten van verschillende dikte tegelijkertijd bereiden. Het te grilleren product moet hierbij tussendoor één keer of meermaals worden omgedraaid.

Gegrilleerde groente en fruit

Knoflookchampignons

500 g verse champignons, oesterzwam of eekhoorntjesbrood, 1 bosje peterselie, peper, 2 knoflookteentjes, 5 EL olijfolie, zout

Champignons afborstelen, knoflook fijn in kleine stukjes snijden, peterselie fijn hakken. Alle ingrediënten behalve zout en peper mengen en op de grillplaat grilleren. Met een schep regelmatig omdraaien. Voor het serveren zouten en peperen. Grilleertijd ca. 10 minuten

Kaas-pannenkoekjes

250 g courgette, 100 g grof geraspte kaas, 1 ei, 2 EL bloem, 1 TL groentebouillon (poeder), 1 kleine ui, 2 snufjes nootmuskaat, olie voor het braden

Courgette grof raspen, met kaas, ei, bloem, bouillonpoeder, fijn gehakte ui en nootmuskaat mengen.

Grill op 200°C voorverwarmen. Een beetje olie op de grillplaat geven. Met een eetlepel kleine hoopjes pannenkoekmassa op de grillplaten

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

zetten en lichtjes aandrukken. Van beide zijden goudbruin braden.

Bonte barbecuegroenten

1 aubergine, 1 courgette, 1 vleestomaat, 1 ui, 1 rode, groene en gele paprika, 3 EL olijfolie, 3 knoflookteentjes, 1 EL verse oreganoblaadjes, peper

Aubergine, courgette, tomaat en paprika schoonmaken en in ca. 1,5 cm dikke stroken snijden. Ui in ringen snijden. Knoflook in kleine dobbelsteentjes snijden. Alle ingrediënten met de olie mengen, op de grillplaat doen en ca. 10-12 minuten grilleren, hierbij meermaals met een schep of barbecuebestek omdraaien. Daarna peperen.

Gegrilleerde ananas

1 ananas, suiker, kaneel

De ananas schillen en de stronk in het midden verwijderen. In ca. 2 cm dikke plakken snijden. Ca. 3 minuten op de grillplaat grilleren. Met suiker en kaneel bestrooien en samen met vanille-ijs serveren.

Chilliappelen

4 rode appelen, marinade nr. 1

Uit de appelen het klokkenhuis steken, appelen in 1,5 cm dikke ringen snijden. 1 uur lang in de marinade marineren. In totaal 3 minuten op de grillplaat grillleren, tussentijds een keer voorzichtig omdraaien.

Wafels

In plaats van bloem kunt u voor alle recepten ook volkoren tarwemeel of volkoren spelt nemen. Gebruik dan ca. 15% meer vloeistof en laat het deeg 30 min. wellen, voordat u met het bakken begint.

Voor de verandering kunt u aan de zoete wafels naar keuze 2 cl rum of amaretto, 1 el geraspte citroenschil, ½ flesje boter-vanillearoma, 3 el fijn gemalen noten of amandelen toevoegen. De smaak van de hartige wafels kunt u veranderen door 2-3 el fijn gehakte kruiden toe te voegen, of ook geraspte kaas, gekookte ham, 1 tl curry, komijn of 1 el lijnzaad. Bij veel recepten hoeft u de wafelplaten niet in te vetten. Bij wafeldeeg dat weinig of geen vet bevat, moeten de wafelplaten ingevet worden. Vet de platen in door met een penseel hittebestendige margarine erop te smeren (geen dieetmargarine). Als u de eieren scheidt, het eiwit stijf klopt en tot slot door het deeg roert, krijgt u bijzonder losse en luchtige wafels (niet bij gistdeeg). Denk er ook aan dat Brusselse wafels dikker worden dan gewone wafels en daarom iets langer gebakken moeten worden. De recepten zijn steeds voor ca. 8 tot 10 wafels. Als u in plaats van suiker Stevia wilt gebruiken, hoeft u enkel de hoeveelheid el voor suiker door tl voor stevia te vervangen (bijv. 5 el suiker door 5 tl stevia. Attentie: het deeg wordt dan iets dunner).Honing of diksap wordt net als suiker gebruikt. De zoetkracht is dan niet zo sterk, de wafels worden echter dieper bruin. Als u een andere zoetstof i.p.v. suiker neemt, moet u het wafelijzer na 3 tot 4 minuten omdraaien, omdat het deeg niet zo sterk rijst. Door het wafelijzer om te draaien worden de wafels aan allebei de kanten gelijkmatig bruin (draai het ijzer 180 graden, zodat de onderkant naar boven wijst).

Brusselse wafels

(levert 16 wafels op = 4 bakprocessen)

200 g boter, 5 eieren, 250 g suiker, 2 pakjes vanillesuiker, 400 g meel, 1 pakje bakpoeder, ca. 100 ml melk

Wafels ca. 6 tot 7 minuten bakken

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Eenvoudige gistwafels

150 g zachte boter, 4 eieren, 350 ml lauwe melk, 1 EL suiker, 1 pakje vanillesuiker, 250 g meel, 1 pakje droge gist

Meel en gist mengen. De andere ingrediënten toevoegen en tot een gladde deeg verwerken. Het deeg ca. 20-30 minuten laten rijzen, vervolgens bakken.

Quark-wafels

150 g magere quark, 4 eieren, 100 g zachte boter, 4 EL suiker, 1 pakje vanillesuiker, 200 g meel, 150 ml melk

Magere quark met zachte boter, eieren, suiker en vanillesuiker tot schuim roeren. Meel en melk er doorroeren en tot een glad deeg verwerken.

Het wafelijzer dient goed ingevet te worden!

Kaas-wafels

120 g zachte boter of margarine, 3 eidooiers, 5 EL koffiemelk , 1/8 l melk, ½ TL zout, 1 snufje suiker, 75 g geraspte Emmentaler kaas, 200 g bloem of volkorenmeel, 3 stijf geklopte eiwitten, 1 geraspte ui

Boter met eigeel tot schuim kloppen, melk, suiker, zout en kaas en meel er doorroeren. Geklopt eiwit eraan toevoegen. De geraspte ui pas vlak voor het bakken doormengen, omdat anders het deeg bitter wordt.

Wortel-wafels

150 g zachte boter, 2 EL suiker, 4 eieren, 100 g fijngeraspte worteltjes, 1 snufje kaneel, 1 snufje zout, 250 g meel

Alle ingrediënten tot een gladde deeg roeren. In plaats van worteltjes zijn ook courgettes geschikt.

Wafels voor personen die allergisch tegen gluten zijn

Maïs-wafels

3 eieren, 50 g zachte boter, 3 EL honing, 1 EL ahornsiroop, 150 ml melk, 200 g maïsmeel, 100 g gesneden amandel

Alle ingrediënten tot een glad deeg verwerken en voor het bakken ca. 15 minuten laten rijzen. Het wafelijzer dient bij dit deeg te worden ingevet!

Rijstwafels

150 g melkrijst, 600 ml melk, 1 EL suiker, 30 g boter, 4 eieren, ½ TL kaneel, 1 snufje zout

Uit melkrijst, melk, suiker en boter een rijstebrij koken en laten afkoelen. Eieren, kaneel en zout door de brei roeren.

Het wafelijzer dient goed ingevet te worden!

Aardappelwafels

675 g rauwe, fijn geraspte aardappelen, 2 rauwe, fijn geraspte/gehakte uien, 4 eieren, 2 snufjes zout, 2 EL zure room, 5 EL fijngehakte peterselie, 100-125 g aardappelzetmeel

Aardappelen en uien met de ESGE-staafmixer fijnhakken of fijn raspen en goed mengen met de overige ingrediënten.

Het wafelijzer dientgoed ingevet te worden!

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.
Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 58590

DATI TECNICI

Potenza:	2.100 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Piastre grill:	Alluminio pressofuso rivestita in ceramica Whitford®, utilizzabili su entrambi i lati, lavabili in lavastoviglie, 48 x 33 cm max.
Impugnature:	Plastica resistente alle alte temperature e isolate termicamente
Ingombro:	Ca. 38,5 x 32,3 x 14,0 cm (B/P/A)
Peso:	Ca. 5,0 kg
Cavo:	Ca. 1,3 m
Dotazione:	2 spie di controllo, spazio portacavo, regolabile in altezza, regolazione di temperatura separata, 2 piastre per cialde e 2 piastre grill (invertibili) intercambiabili
Accessori:	Istruzioni per l'uso

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI

Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.

Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

PER LA VOSTRA SICUREZZA

Si prega di leggere con attenzione le seguenti istruzioni per l'uso e di conservarle.

1. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze, solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non vengano sorvegliati. Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
2. Tenete l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
3. I bambini devono essere sorvegliati, onde evitare che giochino con l'apparecchio.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

4. L‘apparecchio è destinato all‘uso domestico nonché a casi di impiego analoghi, ad es.:
   - zone cucina usate dal personale di negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro;
   - agriturismi;
   - da ospiti di hotel, motel ed altre strutture di soggiorno;
   - bed & breakfast.
5. Collegare l’apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella riportata sulla targhetta dati.
6. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
7. Non immergere per nessun motivo l’apparecchio in acqua o in altri liquidi. L’interruttore, la base e il cavo non devono entrare in contatto con l’acqua o con altri liquidi. Se ciò dovesse succedere, prima di riutilizzare il dispositivo accertarsi che tutte le parti siano completamente asciutte.
8. Non toccare mai né l’apparecchio né il cavo con le mani bagnate.
9. Per ragioni di sicurezza, non posizionare per nessun motivo l’apparecchio su superfici calde, metalliche o bagnate.
10. L’apparecchio o il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati nelle vicinanze di fonti di calore.
11. Accertarsi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo della superficie di lavoro in quanto pericoloso, per esempio se i bambini dovessero tirarlo.
12. Se si utilizzano prolunghe, accertarsi che queste siano intatte e idonee alla potenza richiesta dall’apparecchio, onde evitare il rischio di surriscaldamento.
13. Il cavo e l’eventuale prolunga devono essere sistemati in modo tale da non essere tirati o da inciamparci.
14. L’apparecchio è destinato solo a un uso interno.
15. L‘apparecchio non deve essere lasciato incustodito durante il suo utilizzo e deve essere tenuto lontano dalla portata dei bambini.
16. Prima di accendere l‘apparecchio, svolgere completamente il cavo per evitare che entri in contatto con parti calde.
17. Non afferrare l‘apparecchio toccando le piastre calde - pericolo di bruciatura! Quando l’apparecchio è caldo, si raccomanda di impugnarlo solo dai manici.
18. Accertarsi che l’apparecchio in funzione sia posizionato comodamente su una superficie resistente alle alte temperature e a sufficiente

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

distanza da oggetti infiammabili.
19. Dopo l'utilizzo, togliere la spina dalla presa di corrente e far raffreddare il Contact Grill prima di pulirlo e di riporlo.
20. Per le operazioni di pulizia è possibile estrarre le piastre completamente raffreddate e lavarle a mano o in lavastoviglie. Pulire l'apparecchio con un panno umido.
21. L'apparecchio non deve essere utilizzato con accessori di altre marche, onde evitare il danneggiamento dello stesso.
22. Verificare con regolarità che la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Qualora il cavo di connessione o altri componenti siano danneggiati, inviarli per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.

ATTENZIONE:
Durante l'utilizzo l'apparecchio si surriscalda.

Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.

Il produttore declina qualunque responsabilità in caso di montaggio errato, utilizzi errati o non idonei o qualora le riparazioni siano eseguite da terzi non autorizzati.

MESSA IN FUNZIONE

1. Prima del primo utilizzo, pulire l'elemento riscaldante con un panno umido e oliarlo leggermente. Grazie al rivestimento della piastra non è più necessario oliare l'apparecchio.
2. Posizionare l'apparecchio chiuso su una superficie resistente alle alte temperature.
3. Infilare la spina in una presa da 220–240 V~ e impostare la temperatura desiderata.
4. In caso di primo utilizzo l'apparecchio può sprigionare del fumo o dell'odore, che sparisce in poco tempo.
5. Durante la cottura, posizionare una tazza sotto lo scarico del grasso proveniente dalle scanalature (A)
6. Se si deve spostare l'apparecchio durante la cottura, servirsi delle maniglie posizionate nella base.

A

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

CONSIGLI PER L'UTILIZZO

1. Sistemare l'apparecchio nella posizione desiderata su una superficie resistente alle alte temperature.
2. Inserire le piastre grill o per cialde desiderate.

3. Se si utilizza una sola piastra, posizionare la parte superiore verticalmente.
4. Se si utilizzano entrambe le piastre, sollevare il coperchio in posizione verticale e inserire le traverse laterali nelle fessure superiori delle cerniere laterali.
5. Se si necessita di una superficie grill o di cottura più grande oppure se si desidera grigliare sulla piastra scanalata e contemporaneamente cuocere sulla piastra liscia, aprire completamente il coperchio all'indietro.

6. Le piastre rigirabili possono essere estratte semplicemente esercitando una leggera pressione sulle molle di fissaggio.
7. Impostare il termostato sulla temperatura desiderata e far riscaldare l'apparecchio.
8. Non appena viene raggiunta la temperatura desiderata, la spia di controllo si spegne.

REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

1. È possibile impostare temperature diverse per le superfici superiore e inferiore del grill oppure riscaldare una sola piastra.
   Come valori di riferimento vale quanto segue:
   - Temperatura bassa (spiedini, spiedini piccanti, würstel
   - Temperatura media doratura, cottura uova in padella, sandwich
   - Temperatura elevata: grill, tostatura

GRILL E COTTURA SU UN LATO/SU DUE LATI

1. Se si desidera cuocere con il grill, attendere che la piastra abbia raggiunto la temperatura desiderata, quindi posizionare il prodotto sulla piastra inferiore e grigliarla a piacimento.
2. Se si desidera utilizzare l'apparecchio come Contact Grill su due lati, entrambe le piastre devono essere scaldate. Posizionare il prodotto sulla piastra inferiore e appoggiare la parte superiore direttamente sulla carne, sollevando e accompagnando verso il basso.
3. Se si desidera gratinare, per esempio toast, panini, riscaldare entrambe le piastre.
4. Se si vuole gratinare dei prodotti in un contenitore, riscaldare solo la piastra superiore. Si raccomanda di tenere il recipiente piano onde evitare che cada dalla piastra inferiore. L'ideale è la nostra casseruola, disponibile come accessorio speciale.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PREPARAZIONE DELLE CIALDE

1. Attenzione: Sostituire le piastre soltanto quando l‘apparecchio si è raffreddato – Pericolo di ustioni!
2. Preparare l‘impasto per cialde desiderato.
3. Rimuovere le due piastre grill esercitando una leggera pressione sulle molle di fissaggio.
4. Inserire le piastre per cialde.
5. Inserire la spina in una presa elettrica.
6. Impostare i due regolatori di temperatura su temperatura media e far riscaldare l‘apparecchio.
7. Con un mestolo versare una porzione di impasto sulla piastra per cialde inferiore. Con un cucchiaio di legno spalmare l‘impasto sulla piastra.
8. Chiudere l‘apparecchio e cuocere le cialde finché risultano dorate.
9. A cottura terminata, aprire l‘apparecchio ed estrarre cautamente le cialde.
10. Se sono troppo chiare, scegliere un‘impostazione del regolatore più alta. Se sono troppo scure, scegliere un‘impostazione più bassa.
11. Proseguire fino a esaurimento dell‘impasto.
12. Dopo aver finito di cuocere le cialde, girare il regolatore di temperatura su „0“, staccare la spina dell‘apparecchio dalla presa e far raffreddare bene l‘apparecchio.
13. Consigli: Aprendo le uova, montandone le chiare a neve ben ferma e incorporando quest‘ultima all‘impasto si ottengono cialde particolarmente soffici e spumose (non per gli impasti lievitati).

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di procedere con la pulizia o la manutenzione, estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare completamente l‘apparecchio.
L‘apparecchio non deve essere immerso in acqua per nessun motivo!

1. Pulire le piastre dopo ogni utilizzo con un panno morbido nell’acqua calda.
2. Per nessun motivo utilizzare spugnette abrasive o simili attrezzi, onde evitare che la superficie delle piastre antiaderenti si danneggi. Non utilizzare sostanze abrasive, lana d‘acciaio, oggetti metallici, detergenti o disinfettanti caldi, poiché questi possono danneggiare l’apparecchio.
3. In caso di sporco ostinato, lasciare immerse le piastre per un certo periodo in acqua calda con un detergente delicato.
4. Le piastre possono essere lavate anche in lavastoviglie, sebbene anche in questo caso si debba prestare attenzione affinché non vengano graffiate da altre stoviglie.
5. Le serpentine riscaldanti e le superfici di irradiazione del calore collocate sotto le piastre nonché il corpo dell’apparecchio possono essere pulite con un panno umido ben strizzato.
6. Accertarsi che nel corpo dell‘apparecchio non entri acqua.
7. Dopo la pulizia, il cavo può essere arrotolato nello spazio avvolgicavo e l’apparecchio può essere riposto.
8. Il Contact Grill può essere collocato in posizione verticale

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

TEMPI GRILL CONSIGLIATI

Prodotto	Livello	Min.
Salsiccia	Ele.	6-10 min.
Filetto	Ele.	6-8 min.
FIletto di scamone	Ele.	10-12 min.
Petto d'anatra	Ele.	8-12 min.
Filetto di petto di pollo	Ele.	6-8 min.
Costolette di maiale	Ele.	15-20 min.
Cevapcici (girare più volte)	Ele.	8-10 min.
Spiedini di carne con cipolla, peperone e pancetta	Ele.	8-12 min.
Cotoletta di agnello	Ele.	7-9 min.
Coppa di maiale	Ele.	12-15 min.
Polpette	Ele.	8-12 min.
Leberkäse	Ele.	3-4 min.

Prodotto	Livello	Min.
Trota al cartoccio	Ele.	10-12 min.
Sardine	Ele.	5-8 min.
Aringa	Ele.	8-12 min.
Pomodori grigliati al cartoccio	Medi.	4-7 min.
Spiedini di verdure	Medi.	6-8 min.
Zucchine tagliate a dischetti	Medi.	6-8 min.
Melanzane	Medi.	6-8 min.
Grill alto		
Sformati	Medi.	20-35 min.
Grill piano (lato piano)		
Uovo strapazzato	Ele.	3-5 min.
Gyros	Ele.	8-1 min.

MARINATE

Le seguenti marinate sono adatte indistintamente per bistecche di manzo, maiale, agnello, carni bianche, pesce e verdure.
Immergere le bistecche già porzionate nella marinata oppure spennellare le bistecche con la marinata e lasciare riposare diverse ore, possibilmente tutta la notte in frigorifero. Di tanto in tanto girare la carne nella marinata. Prima di grigliare, tamponare il prodotto con un panno da cucina per rimuovere la marinata. Spennellare il prodotto di tanto in tanto con la marinata rimanente durante la cottura.

Marinata piccante

1 cipolla, ½ peperoncino rosso, 2 cucchiai di olio d'oliva, 2 cucchiai di zucchero di canna, 3 cucchiai di aceto, 50 ml di succo alla mela, 50 ml di succo di pomodoro, 2 cucchiaini di salsa worcester, 2 bacche di ginepro
Tagliare a dadini sottili la cipolla e il peperoncino e rosolare brevemente nell'olio in una padella. Aggiungere zucchero, aceto e succo alla mela, quindi cuocere. Togliere dal fuoco. Aggiungere succo al pomodoro, salsa worcester e bacche di ginepro tritate. Far raffreddare, quindi far marinare la carne.

Marinata alla birra

4 foglie di alloro, 4 bacche di ginepro, 2 cucchiai di olio d'oliva, 1/8 l di birra Doppelbock (o birra di malto se si preferisce una marinata analcolica), 2 cucchiai di miele, succo di ½ limone

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Rosolare leggermente le foglie d'alloro e le bacche di ginepro nell'olio, aggiungere la birra e il miele e riscaldare brevemente (non far bollire!). Aggiungere il succo di limone, far raffreddare la marinata e immergervi la carne.

Marinata al rosmarino

2 cucchiaini di rosmarino essiccato, 4 spicchi d'aglio, 4 bacche di ginepro, 8 semi di pepe nero, 4 cucchiaini di grani di senape, 5 cucchiai di olio d'oliva.

Pestare tutti gli ingredienti (ad esclusione dell'olio) nel mortaio o tritarli per esempio con il frullatore a immersione ESGE (con funzione macinatura). Mescolare l'impasto all'olio e ungervi la carne.

Marinata al curry

2 cucchiaini di polvere di curry, un pezzo di zenzero fresco della dimensione di un pollice, 50 ml di vino bianco secco, 100 ml di succo d'ananas

Pelare lo zenzero, tritarlo finemente e aggiungere agli altri ingredienti. Quindi ungervi la carne.

Marinata asiatica

1 cucchiaio di miele, 2 cucchiaini di Sambal Oelek, 1 cucchiaio di vino di riso, 8 cucchiai di salsa alla soia dolce, 2 cucchiai di succo d'arancia, 2 cucchiai di sherry

Mescolare tutti gli ingredienti e ungervi la carne.

Marinata al cocco

1 limone non trattato, 1 puntina di pepe Cayenne, un pezzo di zenzero fresco della dimensione di un pollice, 1 spicchio d'aglio, 150 ml di latte di cocco non zuccherato

Pelare lo zenzero e tritarlo finemente, pelare l'aglio e spremere, grattugiare la buccia di limone, spremere il limone. Mescolare zenzero, aglio, buccia e succo di limone con gli altri ingredienti, quindi mettere la carne nella marinata.

Marinata al vino rosso

¼ di cucchiaino di grani di peperoncino, 2 chiodi di garofano, 2 cucchiaini di grani di senape, 3 bacche di ginepro, 1 pizzico di cannella, 1 cucchiaino di grandi di pepe nero, 2 cucchiai/150 g di gelatina di ribes rossi, 100 ml di vino rosso secco

Pestare peperoncino, chiodi di garofano, grani di senape, bacche di ginepro e grani di pepe nel mortaio o tritarli con il frullatore a immersione ESGE (con funzione macinatura). Riscaldare l'olio in una padella e rosolare leggermente le spezie tritate. Aggiungere la gelatina di ribes, la cannella e il vino rosso, quindi scaldare finché la gelatina diventa liquida. Far raffreddare la marinata e immergervi la carne.

Marmellata all'arancia

Succo di 3 arance amarognole, 2 cucchiaini di dragoncello, 1 cucchiaio di aceto, ½ cucchiaino di pepe.

Mescolare tutti gli ingredienti e immergervi la carne.

Marinata all'aglio

8 spicchi d'aglio, 1 cipolla, 2 cucchiaini di foglie di salvia tritata, ¼ l di latticello.

Tagliare a dadini sottili l'aglio e la cipolla, mescolare agli altri ingredienti e immergervi la carne.

Marinata al cumino

1 cucchiaio di semi di cumino, ½ cucchiaino di pepe macinato grossolanamente, 2 cucchiai di aceto di mela, 2 cucchiai di succo di mela, 3 cucchiai di olio d'oliva

Mescolare tutti gli ingredienti e immergervi la carne.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Marinata al limone

6 spicchi d'aglio, 100 ml di olio d'oliva, succo e buccia grattugiata di 2 limoni non trattati, ¼ di cucchiaino di pepe

Tagliare gli spicchi d'aglio a dadini, mescolare alla buccia e al succo di limone e al pepe, quindi la carne con la marinata.

Marinata dolce-piccante

5 cucchiai di miele, 5 cucchiai di salsa di soia, 1 puntina di pepe Cayenne, 1 cucchiaino di polvere di senape, 2 cucchiai di olio d'oliva

Mescolare tutti gli ingredienti e immergervi la carne.

IDEE PER RICETTE

I tempi riportati sono indicativi. A seconda dello spessore e della preparazione (p.es. steaker o marinata) del prodotto, è possibile prolungare o ridurre i tempi di cottura. Disporre gli ingredienti da grigliare solo sulla piastra grill preriscaldata.

Contact Grill (superficie grill scanalata)

Gli ingredienti risultano particolarmente gustosi lasciati precedentemente in una marinata saporita.

Saccottini di pollo

4 cotolette di pollo sottili, sale, pepe, 8 Champignon, 1 cipolla, 2 cucchiai di olio, 120 g di formaggio Gouda grattugiato, 2 cucchiai di olio, 2 cucchiaini di maggiorana, 4 stuzzicadenti

Pestare bene le cotolette fino a farle diventare sottili, condire con sale e pepe, tagliare la cipolla a dadini, dorare brevemente nell'olio in una padella. Tagliare i funghi a fettine sottili e cuocerli brevemente assieme al preparato. Cospargere il preparato a base di Champignon e cipolle sulla cotoletta e aggiungervi il formaggio grattugiato. Arrotolare le cotolette e fissare con lo stuzzicadenti. Mescolare 2 cucchiai di olio con la maggiorana, spennellare il tutto sugli involtini e grigliare per circa 15 minuti al livello 3, continuando a insaporire con l'olio alla maggiorana.

Pizzaburger

Per persona:

100 g di carne macinata mista, 1 spicchio d'aglio e ½ cipolla tagliata a dadini sottili, 1 uovo, 2 cucchiai di pangrattato, 50 g di formaggio Gouda, 50 g di prosciutto cotto, 2 cucchiaini di polpa di pomodoro, ½ cucchiaino di aromi per pizza, eventualmente sale e pepe (alcuni aromi per pizza contengono già sale e pepe), 1 panino per hamburger, 2 foglie di lattuga, 1 cucchaio di maionese, 1 cucchiaio di ketchup al pomodoro, 2 fette di pomodoro, 2 fette di cipolla

Amalgamare carne macinata, aglio, cipolla a dadini, uovo, pangrattato, Gouda tagliato a dadini, prosciutto tagliato a dadini, polpa di pomodoro e aromi per pizza fino a farli diventare un impasto omogeneo. Formare 2 hamburger piatti. Oliare leggermente la superficie della griglia, cuocere la carne per 6-8 minuti, ruotare una volta. Tagliare i panini e tostarli brevemente sulla griglia su entrambi i lati. Spalmare un po' di maionese, lavare la lattuga, asciugarla bene e posizionarla sulla maionese, quindi appoggiarvi sopra il primo hamburger. Cospargerlo di ketchup, quindi posizionare il secondo hamburger, i pomodori e le cipolle. Coprire il panino con l'altra metà del pane.

Cotolette di agnello alle erbe aromatiche con verdura grigliata

8 cotolette di agnello, marinata n. 3, 2 zucchine, 3 rametti di prezzemolo, 2 spicchi d'aglio, 2 cucchiai di olio

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Fare marinare le cotolette per circa 6 ore nella marinata. Grigliare su ogni lato per circa 6 minuti. Tagliare le zucchine per il lungo in fette dallo spessore di 2 cm. Tritare finemente l'aglio e il prezzemolo e mescolare il tutto con l'olio. Cospargere le zucchine con l'olio aromatizzato e grigliare su ogni lato per 3 minuti.

Saltimbocca con mozzarella

4 cotolette di vitello sottili, 4 fette di prosciutto Parma, 8 foglie di salvia, 300 g di mozzarella, sale, pepe, 4 stuzzicadenti oliati

Pestare la cotoletta fino a farla diventare sottile, quindi aromatizzare con sale e pepe. Coprire ogni cotoletta con una fetta di prosciutto, 2 foglie di salvia e 2 fette sottili di mozzarella. Arrotolare le cotolette e fissarle con gli stuzzicadenti. Posizionare la cotoletta sulla piastra e grigliare a livello 4 per circa 10 minuti.

Delizie al pesce

Sgombri

4 sgombri pronti alla cottura di piccole dimensioni, marinata n. 4 o n. 12

Lavare gli sgombri, asciugare tamponando e cospargere con la marinata all'interno e all'esterno. Lasciare riposare per circa 4 ore. Mettere gli sgombri sulla piastra scanalata e fare grigliare per circa 12-16 minuti.

Suggerimento: anziché gli sgombri, è possibile usare anche trote, sardine, aringhe, anguille ecc.

Spiedini di gamberi

(come antipasto. Se preparati come pietanza principale, raddoppiare le dosi)

8 gamberi spellati, ½ quantitativo di marinata n. 6, 4 spiedini in legno oliati

Infilare 2 gamberi per ogni spiedino, cospargere con la marinata e lasciar riposare per 1-1,5 ore. Grigliare per circa 4-5 minuti.

Una carica vitaminica a base di verdure

Pannocchie di mais

4 pannocchie di mais dolce (senza foglie), 2 l di acqua salata, 4 cucchiai di olio d'oliva o aromatizzato

Cuocere le pannocchie di mais in acqua salata per circa 10 minuti. Lasciare sgocciolare. Cospargere di olio le pannocchie, infilare uno stuzzicadente per parte in alto e in basso in modo da poter girare la pannocchia senza problemi. Grigliare per circa 10 minuti ruotando ripetutamente. Suggerimento: prima di grigliarle, avvolgere le pannocchie con della pancetta affumicata (fissare con gli stuzzicadenti).

Hamburger alle verdure

1 cavolo rapa, 1 cuore di sedano piccolo, 300 g di carote, 1 radice di prezzemolo, 1 mazzetto di prezzemolo, 2 spicchi d'aglio, 100 g di Gouda, 2 uova, 2 cucchiai di spelta macinata, 2 cucchiai di pangrattato, sale, pepe, olio

Lavare il cavolo rapa, il sedano, le carote e la radice di prezzemolo, sbucciare e grattugaire finemente (p.e. con lo sbattitore a immersione ESGE-Zauberstab e la tritatutto ESGE-Zauberette). Tritare finemente il prezzemolo, le foglie di cavolo rapa e gli spicchi d'aglio, tagliare il formaggio a dadini. Amalgamare bene questi ingredienti con uova, spelta, pangrattato, sale e pepe. Formare dei piccoli hamburger, spennellare d'olio e grigliare su ogni lato per 6 minuti.

Melanzane e zucchine grigliate

2 melanzane, 2 zucchine, sale, 1 porzione di marinata al rosmarino

Tagliare la melanzana per il lungo in fette dello spessore di 1/2 cm, salare e lasciare riposare brevemente. Quindi asciugare tamponando.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Tagliare le zucchine per il lungo in fette dallo spessore di 1/2 cm.
Cospargere le zucchine e le melanzane con la marinata e marinare per circa 30 minuti. Cuocere sulla griglia preriscaldata per circa 2-3 minuti.

Griglia alta (superficie liscia)

La griglia alta è l'ideale per cuocere toast e sformati.

Sandwich con pomodori e mozzarella
8 fette di pane da toast, 4-8 fette di prosciutto Parma, 8 fette di pomodoro, 8 fette di mozzarella, 4 cucchiaini di pesto, margarina
Spalmare un po' di margarina su un lato delle fette di toast e appoggiarle su un piatto con il lato imburrato verso il basso.
Distribuire il pesto sul lato non imburrato.
Imbottire 4 fette di pane con il prosciutto Parma e le fette di mozzarella e pomodoro.
Ricoprire con le rimanenti 4 fette di pane. Il lato con la margarina deve essere all'esterno.
Sistemare sulla griglia preriscaldata, quindi chiudere il coperchio e cuocere per 2-3 minuti.

Pan dorato / French Toast
8 fette di pane da toast, 3 uova, 150 ml di latte caldo, 1 pizzico di sale, 1 pizzico di zucchero, Margarina
Sbattere bene le uova insieme a latte, sale e zucchero, quindi ammorbidirvi le fette di pane
Imburrare la griglia preriscaldata con un po' di margarina. Fare sgocciolare le fette di pane, posizionare sulla griglia e cuocere per 2-3 minuti.
Cospargere con cannella e zucchero, oppure servire con della confettura.

Toast Hawaii
8 fette di pane da toast, 4 fette di prosciutto cotto, 8 fette di ananas (ben sgocciolato), 4 cucchiaini di maionese, 4 fette di formaggio Gouda, margarina
Spalmare un po' di margarina su un lato delle fette di toast e appoggiarle su un piatto con il lato imburrato verso il basso.
Spalmare sul lato non imburrato delle 4 fette la maionese, quindi appoggiare una fetta di prosciutto cotto, ananas e formaggio.
Ricoprire con le rimanenti 4 fette di pane. Il lato con la margarina deve essere all'esterno.
Sistemare sulla griglia preriscaldata, quindi chiudere il coperchio e cuocere per 2-3 minuti.

Barbecue

Oltre alla doppia superficie per grigliare, il barbecue offre la più ampia gamma di possibilità di cottura, poiché con questa funzione è possibile usare contemporaneamente entrambe le piastre. Inoltre è possibile preparare insieme alimenti di diverso spessore. Con questa funzione gli alimenti devono essere girati una o più volte durante la cottura.

Verdure alla griglia

Funghi all'aglio
500 g di Champignon freschi, funghi pleurotus o porcini, 1 mazzetto di prezzemolo, pepe, 2 spicchi di aglio, 5 cucchiai di olio d'oliva, sale
Spazzolare i funghi, tagliare a dadini l'aglio e tritare finemente il prezzemolo. Grigliare tutti gli ingredienti ad eccezione del sale e del pepe. Girare spesso con una paletta per padelle. Prima di servire, salare e pepare. Tempo di cottura: circa 10 minuti.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Käsepuffer (polpettine al formaggio)

250 g di zucchine, 100 g di formaggio grattugiato grossolanamente, 1 uovo, 2 cucchiai di farina, 1 cucchiaino di brodo vegetale (polvere), 1 cipolla piccola, 2 pizzichi di noce moscata, olio per cuocere

Grattugiare grossolanamente le zucchine e amalgamare con formaggio, uovo, farina, brodo vegetale, cipolla tritata finemente e noce moscata.

Preriscaldare la griglia a 200 °C. Versare un po' d'olio sulla superficie della griglia. Con un cucchiaio formare piccoli grumi di impasto e appoggiarli sulla griglia, premendo leggermente. Dorare su entrambi i lati.

Verdura alla griglia multicolore

1 melanzana, 1 zucchina, 1 pomodoro con molta polpa, 1 cipolla, 1 peperone rosso, 1 verde e 1 giallo, 3 cucchiai di olio d'oliva, 3 spicchi d'aglio, 1 cucchiaio di origano fresco, pepe

Lavare la melanzana, la zucchina, il pomodoro e i peperoni, quindi tagliarli a striscioline dallo spessore di 1,5 cm. Tagliare le cipolle ad anelli, tagliare a dadini l'aglio. Mescolare tutti gli ingredienti con l'olio, porre sulla griglia e cuocere per circa 10-12 minuti, girando ripetutamente con le posate apposite. Quindi pepare.

Ananas alla griglia

1 ananas, zucchero, cannella

Sbucciare l'ananas e tagliare a metà. Tagliare a fette dallo spessore di 2 cm. Grigliare per circa 3 minuti sulla piastra. Cospargere con cannella e zucchero e servire con gelato alla vaniglia.

Mela al chili

4 mele rosse, marinata n. 1

Togliere il torsolo alle mele e tagliarle in anelli dallo spessore di 1,5 cm. Fare marinare per 1 ora nella marinata. Grigliare sulla piastra per 3 minuti, girando con cura una volta durante la cottura.

Cialde

Tutte le ricette possono essere preparate invece che con fior di farina anche con farina integrale di frumento o spelta. In questo caso usare il 15% circa di liquido in più e lasciar gonfiare l'impasto per 30 min. prima di iniziare la cottura. Per affinare il sapore alle cialde dolci è possibile aggiungere, a scelta, 2 cl di rum o amaretto, 1 cucchiaio di buccia di limone grattugiata, ½ fialetta di aroma di burro-vaniglia, 3 cucchiai di noci o mandorle tritate fini. Le cialde piccanti possono essere affinate aggiungendovi 2-3 cucchiai di erbe aromatiche tritate fini, formaggio grattugiato o prosciutto cotto, 1 cucchiaino di curry, cumino o 1 cucchiaio di semi di lino. Per molte ricette non serve ingrassare le piastre per le cialde. Gli impasti per cialde che non contengono grasso o ne contengono poco richiedono piastre ingrassate. Ingrassare le piastre spennellandole con margarina resistente al calore (non con quella dietetica). Aprendo le uova, montandone le chiare a neve ben ferma e incorporando quest'ultima all'impasto si ottengono cialde particolarmente soffici e spumose (non per gli impasti lievitati). Inoltre occorre tener presente che le cialde di Bruxelles sono più spesse di quelle tradizionali e pertanto devono cuocere un po' di più. Con ciascuna delle ricette si ottengono circa 8 - 10 cialde. Se invece dello zucchero si vuole usare la stevia è sufficiente trasformare i cucchiai di zucchero indicati in cucchiaini di stevia (ad es. 5 cucchiai di zucchero corrispondono a 5 cucchiaini di stevia. Attenzione: in questo caso la pasta risulta leggermente più liquida). Miele o sciroppo vanno utilizzati come lo zucchero. In questo caso il potere dolcificante non è altrettanto elevato, mentre per contro la doratura delle cialde risulta più intensa. Se si usano dei sostituti dello

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

zucchero occorre capovolgere la macchina per cialde dopo 3 - 4 minuti in quanto la pasta non lievita altrettanto bene. Con il capovolgimento si ottiene una doratura uniforme su entrambi i lati (capovolgere l'apparecchio di 180 gradi, di modo che la parte inferiore venga a trovarsi in alto).

Cialde di Bruxelles

(per 16 cialde = 4 cicli di cottura)
200 g di burro, 5 uova, 250 g di zucchero, 2 buste di zucchero vanigliato, 400 g di farina, 1 bustina di lievito, circa 100 ml di latte
Cuocere le cialde per 6 - 7 minuti circa.

Cialde al lievito semplici

150 g di burro , 4 uova, 350 ml di latte tiepido, 1 cucchiaio di zucchero, 1 confezione di zucchero vanigliato, 250 g di farina, 1 confezione di lievito secco
Mescolare farina e lievito. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare fino a ottenere un impasto senza grumi. Lasciar riposare l'impasto per circa 20-30 minuti, quindi cuocere.

Cialde al latticello

125 g di burro ammorbidito, 4 uova, 1 cucchiaio di zucchero, ¼ di cucchiaino di cannella, 1 pizzico di sale, 250 g di farina, ,375 ml di latticello, 1 confezione di lievito secco
Mescolare burro, uova, zucchero, cannella e sale fino a ottenere un impasto spumoso. Aggiungere il latticello e la farina all'impasto schiumoso e mescolare il tutto finchè si eliminano i grumi.

Si raccomanda di ungere bene le piastre da waffel!

Cialde al formaggio

120 g di burro ammorbidito o margarina, 3 tuorli, 5 cucchiai di latte condensato, 1/8 l di latte, ½ cucchiaino di sale, 1 pizzico di zucchero, 75 g di formaggio Emmental grattugiato, 200 g di farina di grano o integrale, 3 albumi montati bene a neve, 1 cipolla grattugiata
Mescolare il burro e il tuorlo fino a farne un'impasto schiumoso, quindi aggiungere latte, zucchero, sale, formaggio e farina. Incorporare gli albumi montati a neve. Aggiungere la cipolla grattugiata solo poco prima della cottura, altrimenti l'impasto diventa amarognolo.

Cialde alle carote

150 g di burro ammorbidito, 2 cucchiai di zucchero, 4 uova, 100 g di carote grattugiate finemente, 1 pizzico di cannella, 1 pizzico di sale, 50 g di farina
Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto cremoso. Anziché carote è possibile usare delle zucchine.

Cialde per intolleranti al glutine

Si raccomanda di ungere bene le piastre da waffel!

Cialde al mais

3 uova, 50 g di burro, 3 cucchiai di miele, 1 cucchiaio di sciroppo d'acero, 150 ml di latte, 200 g di farina di mais, 100 g di mandorle tagliate a foglie sottili
Lavorare tutti gli ingredienti fino a formare un impasto uniforme e lasciare riposare per circa 15 minuti prima della cottura.

Cialde al riso

150 g di riso dolce al latte, 600 ml di latte, 1 cucchiaio di zucchero, 30 g di burro, 4 uova, ½ cucchiaino di cannella, 1 pizzico di sale
Cuocere un impasto mescolando riso dolce al latte, latte, zucchero e burro, quindi lasciare raffreddare. Incorporare uova, cannella e sale.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Cialde alle patate

675 g di patate crude grattugiate finemente, 2 cipolle crude grattugiate finemente o tritate, 4 uova, 2 pizzichi di sale, 2 cucchiai di panna da cucina, 5 cucchiai di prezzemolo tritato finemente, 100-125 g di amido di patate

Tritare finemente le patate e le cipolle con il frullatore o grattugiare finemente, quindi mescolare gli altri ingredienti.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio. Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 58590

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	2.100 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Planchas:	Aluminio inyectado, revestida con cerámica Whitford®, reversibles, resistentes al lavavajillas, 48 x 33 cm max.
Asas:	Plástico refractario, térmicamente aisladas
Dimensiones:	Ca. 38,5 x 32,3 x 14,0 cm (LxTxH)
Peso:	Ca. 5,0 kg
Cable:	Ca. 1,3 m
Equipamiento:	2 pilotos de control, recogecables, ajuste en altura, ajuste de temperatura individual, 2 placas para gofres extraíbles, 2 placas de parrilla (reversibles)
Accesorios:	Instrucciones de uso

Salvo modificaciones y errores a nivel de las características de equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño

EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS

Este símbolo se asocia con riesgos eventuales que pueden provocar lesiones o daños en el aparato.

Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

PARA SU SEGURIDAD

Rogamos lea atentamente el manual de instrucciones y consérvelo.

1. El aparato puede ser usado por niños a partir de los 8 años y por personas con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o de conocimientos, siempre que sean supervisadas o hayan recibido instrucciones de cómo usar el aparato de manera segura. Tienen que ser conscientes de los posibles peligros. El aparato no es ningún juguete. Las tareas de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños a no ser que tengan más de 8 años y permanezcan vigilados. Guarde este aparato así como el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
2. Mantenga el equipo fuera del alcance de niños.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

3. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
4. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
5. El aparato está diseñado para su uso doméstico así como para casos de aplicación similares, p. ej.:
   - Áreas de cocina utilizadas por el personal en comercios, oficinas y otros entornos de trabajo;
   - Granjas;
   - Por huéspedes en hoteles, moteles y otras viviendas;
   - Establecimientos de alojamiento con desayuno.
6. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
7. No sumerja el equipo en agua u otros líquidos. El interruptor, la base y el cable no deben estar en contacto con agua u otros líquidos. En caso de que ocurriera, no obstante, todos los componentes deberán estar secos previo a utilizar nuevamente el equipo.
8. No toque el equipo ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
9. Por razones de seguridad, no coloque el equipo nunca en superficies calientes, una bandeja metálica o una superficie húmeda.
10. Tanto el equipo como el cable de alimentación no deben operarse nunca cerca de llamas abiertas.
11. Observe que el cable no cuelgue sobre el canto de la encimera.
12. SI utiliza un cable alargador, compruebe que éste esté en buen estado y adecuado para la potencia correspondiente, ya que en caso contrario se podrá producir un sobrecalentamiento.
13. El cable de alimentación y, en su caso, el cable alargador deben tenderse de tal forma que no sea posible tirar de los mismos o quedarse enganchado en ellos.
14. El equipo sólo es apto par el uso en interiores.
15. No deje el equipo sin vigilancia mientras esté funcionando y manténgalo fuera del alcance de los niños.
16. Previo al precalentamiento, desenrolle el cable por completo para que no tenga contacto con ninguna pieza caliente.
17. No toque las planchas mientras el equipo esté funcionando. ¡Peligro de quemaduras! Cuando el equipo está caliente, tóquelo únicamente por las asas.
18. Durante su funcionamiento, el equipo debe colocarse libremente sobre una superficie resistente al calor y a

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

una distancia suficiente de los objetos inflamables.
19. Después del uso, desconecte la parrilla eléctrica de la red y déjela enfriar antes de limpiarla y guardarla.
20. Para limpiar el equipo podrá extraer las planchas una vez se hayan enfriado y limpiarlas a mano o en el lavavajillas. Limpie el equipo con un paño humedecido.
21. Para evitar daños, el equipo no debe utilizarse con accesorios de otros fabricantes o marcas.
22. Compruebe regularmente si el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo a nuestro servicio técnico para su debida comprobación y reparación. Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.

Atención:
¡El equipo alcanza unas temperaturas muy altas durante el funcionamiento!

De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.

El fabricante no es responsable en caso de montaje erróneo, uso inapropiado o equivocado o después de haber sido efectuadas reparaciones por terceros no autorizados.

PUESTA EN SERVICIO

1. Previo al uso inicial, limpie las planchas con un paño humedecido y acéitelas ligeramente. Debido al revestimiento de las planchas, no hace falta repetir el aceitado.
2. Coloque el equipo cerrado en una superficie resistente al calor.
3. Conecte el equipo a una toma de corriente de 220–240 V~ y ajústelo a la temperatura deseada.
4. Al usar el equipo por primera vez se puede generar un poco de humo y olor que desaparecerán después de un tiempo corto.
5. Durante el proceso de asar, coloque una taza debajo de la salida del canal de evacuación de grasa (A)
6. Utilice las asas de la parte inferior si desea desplazar el equipo durante el funcionamiento.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

AJUSTE DE LA TEMPERATURA

1. Podrá ajustar la temperatura para las planchas inferior y superior individualmente o encender una sola plancha.

Como regla general aplica:

- Temperatura baja: brochetas, pinchos, salchichas
- Temperatura mediana: asar, freír huevos, sándwiches
- Temperatura alta: asar, tostar

CONSEJOS PARA EL USO

1. Coloque el equipo en la posición deseada sobre una superficie resistente al calor.
2. Inserte las placas de parrilla o para gofres según lo que desee.
3. Si quiere utilizar sólo una de las planchas, coloque la parte superior en posición vertical.
4. Si necesita las dos planchas, levante la tapa superior hasta que alcance la posición vertical e introduzca los pasadores laterales en las muescas superiores de las bisagras laterales.
5. Si necesita una superficie más amplia para asar o freír, o si desea asar en la parrilla y freír en la plancha, abata la tapa hacia atrás hasta que alcance la posición horizontal.
6. Podrá extraer las planchas reversibles presionando ligeramente sobre los muelles de fijación.

7. Ajuste la temperatura deseada mediante el botón correspondiente y deje que el equipo alcance dicha temperatura.
8. La temperatura deseada se ha alcanzado en cuanto se apague el piloto de control.

ASAR Y FREÍR CON UNA O AMBAS PLANCHAS

1. Si la plancha ha alcanzado la temperatura deseada para usarla a modo de parrilla, coloque los alimentos en la plancha inferior y áselos a su gusto.
2. Si desea asar los alimentos, las dos planchas deben haber alcanzado la temperatura adecuada. Coloque los alimentos en la plancha inferior y baje la plancha superior directamente sobre los alimentos, levantando la tapa y ajustándola hacia abajo.
3. Para gratinar los alimentos como p. ej. tostadas o sándwiches también debe hacer funcionar las dos planchas.
4. Si desea gratinar los alimentos en un recipiente, utilice sólo la plancha superior. Observe que el recipiente debe ser llano y que no pueda deslizarse por la plancha inferior. La solución ideal es la cazuela que ofrecemos como accesorio opcional.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PREPARAR GOFRES

1. Atención: Cambie las placas solamente cuando el aparato se haya enfriado. ¡Peligro de quemaduras!
2. Prepare la masa para gofres deseada.
3. Extraiga las dos placas de parrilla presionando ligeramente los resortes de fijación.
4. Inserte las placas para gofres.
5. Conecte el enchufe a una toma de corriente.
6. Ajuste los dos reguladores de temperatura a temperatura media y deje calentar el aparato.
7. Con un cucharón vierta una ración de masa sobre la placa inferior para gofres. Unte la masa con una cuchara de madera sobre la placa.
8. Cierre el aparato y hornee los gofres hasta que estén dorados.
9. Cuando haya finalizado el proceso de horneado, abra el aparato y retire los gofres con cuidado.
10. Si sus gofres han quedado demasiado claros, seleccione un ajuste de regulación superior. Si los gofres han quedado demasiado oscuros, seleccione un ajuste de regulación inferior.
11. Continúe hasta que haya utilizado toda la masa para gofres.
12. Cuando haya terminado de hornear los gofres, gire el regulador de temperatura a „0“, tire del enchufe del aparato de la toma de corriente y deje enfriar bien dicho aparato.
13. Consejos: Si separa los huevos, bate la clara a punto de nieve y la mezcla al final con la masa, obtendrá unos gofres especialmente esponjosos y ligeros (no con masa de levadura).
14. Tenga en cuenta que los gofres de Bruselas se hacen más gruesos que los gofres habituales y por ello necesitan más tiempo de horneado.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Previo a cualquier trabajo de limpieza o mantenimiento, desconecte el equipo de la toma de corriente y espere hasta que se haya enfriado. ¡Nunca sumerja el equipo en agua!

1. Limpie las planchas después de cada uso en agua caliente con un paño suave.
2. Para no dañar las superficies antiadherentes de las planchas no utilice estropajo o productos similares. No utilice agentes limpiadores abrasivos, estropajo, objetos metálicos, agentes limpiadores calientes o desinfectantes, ya que pueden dañar el equipo.
3. Si las planchas están fuertemente ensuciadas, déjelas sumergidas en agua con un detergente suave durante un tiempo.
4. También podrá meter las planchas en el lavavajillas observando que la demás vajilla no pueda dañar las superficies.
5. Los serpentines de calefacción y las superficies de irradiación que se encuentran debajo de las planchas, así como la carcasa pueden limpiarse con un paño humedecido y bien escurrido.
6. Tenga cuidado para que no se filtre agua en la carcasa.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

7. Después de limpiar el equipo, podrá guardar el cable de alimentación en el recogecables y cerrar el equipo.
8. La parrilla eléctrica puede almacenarse verticalmente en espacios limitados.

TIEMPOS DE ASADO RECOMENDADOS

Alimento	Nivel	Duración en minutos
Salchicha	Alta	6-10 min
Lomo alto	Alta	6-8 min
Lomo bajo	Alta	10-12 min
Pechuga de pato	Alta	8-12 min
Pechuga de pollo	Alta	6-8 min
Costillas	Alta	15-20 min
Cevapcici (darle la vuelta varias veces)	Alta	8-10 min
Brochetas	Alta	8-12 min
Chuletillas de cordero	Alta	7-9 min
Carne de aguja	Alta	12-15 min
Albóndigas	Alta	8-12 min
Queso de hígado	Alta	3-4 min
Trucha en papel de plata	Alta	10-12 min

Alimento	Nivel	Duración en minutos
Sardinas	Alta	5-8 min
Arenques	Alta	8-12 min
Tomate en papel de plata	Medi.	4-7 min
Brochetas de verduras	Medi.	6-8 min
Lonchas de calabacín	Medi.	6-8 min
Berenjenas	Medi.	6-8 min
Plancha superior		
Gratenes	3-4	20-35 min
Plancha inferior (lado llano)		
Huevos revueltos	Alta	3-5 min
Kebab	Alta	8-1 min

MARINADAS

Los siguientes adobos son apropiados de igual manera para bistecs de carne de ternera, carne de cerdo, cordero, aves, pescado y verduras y hortalizas. Coloque los bistecs en la marinada o cúbralos con la misma y déjelos macerar durante varias horas en el frigorífico, mejor durante toda la noche. De vez en cuando déles la vuelta. Antes de asar al grill, debería secar la carne marinada con un papel de cocina. Con el resto del adobo puede untar los alimentos mientras se están asando.

Adobo muy picante

1 cebolla, ½ chile rojo, 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharadas de azúcar de caña, 3 cucharadas de vinagre, 50 ml de zumo de manzana, 50 ml de zumo de tomate, 2 cucharadita de salsa Worcester, 2 bayas de enebro

Pique finamente la cebolla y el chile, sofríalos brevemente en una sartén con aceite. Añada el azúcar, el vinagre y el zumo de manzana y llévelo a ebullición. Retírelo del fuego. Añada el zumo de tomate, la salsa Worcester y las bayas de enebro picadas. Una vez enfriado, meta ahí la carne para marinar.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Marinada de cerveza

4 hojas de laurel, 4 bayas de enebro, 2 cucharadas de aceite de oliva, 1/8 l de cerveza fuerte (o cerveza de malta, si la marinada debe ser sin alcohol), 2 cucharadas de miel, el zumo de ½ limón

Dore las hojas de laurel y las bayas de enebro en aceite, añada la cerveza y la miel y caliente brevemente sin que llegue a hervir. Añada el zumo de limón, deje que se enfríe la marinada y adobe la carne.

Marinada de romero

2 cucharaditas de romero seco, 4 dientes de ajo, 4 bayas de enebro, 8 granos de pimienta negra, 4 cucharaditas de granos de mostaza, 5 cucharadas de aceite de oliva.

Pique todos los ingredientes en el mortero, excepto el aceite, o tritúrelos por ej. con la batidora de brazo ESGE (molinillo). Mezcle la pasta con el aceite y unte la carne con la mezcla.

Marinada de curry

2 cucharaditas de curry en polvo, un trozo de jengibre del tamaño del pulgar, 50 ml de vino blanco seco, 100 ml de zumo de piña

Pele el jengibre y rállelo fino, mézclelo con el resto de ingredientes, unte la carne con la mezcla.

Adobo asiático

1 cucharadas de miel, 2 cucharaditas de sambal oelek, 1 cucharadas de vino de arroz, 8 cucharadas de salsa de soja dulce, 2 cucharadas de zumo de naranja, 2 cucharadas de vino de Jerez

Mezcle los ingredientes y cubra la carne la mezcla.

Marinada de coco

1 limón sin tratar, 1 pizca de pimienta de cayena, 1 trozo de jengibre fresco del tamaño del pulgar, 1 diente de ajo, 150 ml de leche de coco no azucarada

Pele el jengibre y rállelo fino, pele el ajo y píquelo, ralle la piel del limón y exprímalo. Mezcle el jengibre, la piel de limón y el zumo con los demás ingredientes, coloque la carne en la marinada.

Marinada de vino tinto

¼ cucharaditas de granos de pimienta de Jamaica, 2 clavos, 2 cucharaditas de granos de mostaza, 3 bayas de enebro, 1 pizca de canela, 1 cucharaditas de granos de pimienta negra, 2 cucharadas/150 g de confitura de grosella roja, 100 ml de vino tinto seco

Pique la pimienta de Jamaica, los clavos, los granos de mostaza y los granos de pimienta en el mortero o tritúrelos con la batidora de brazo ESGE (molinillo). Caliente aceite en una sartén, dore brevemente las especias picadas. Vierta la confitura de grosella, la canela y el vino tinto y caliéntelo hasta que la confitura se vuelva líquida. Deje enfriar la marinada y coloque la carne.

Marinada de naranja

El zumo de 3 naranjas ácidas, 2 cucharaditas de estragón, 1 cucharadas de vinagre, ½ cucharaditas de pimienta.

Mezcle todos los ingredientes y coloque la carne.

Adobo de ajo

8 dientes de ajo, 1 cebolla, 2 cucharaditas de hojas de salvia recién picadas, ¼ l de suero de mantequilla.

Pique los ajos y la cebolla finos, mézclelos con el resto de ingredientes y coloque la carne.

Marinada de comino

1 cucharadas de semillas de comino, ½ cucharaditas de pimienta molida gruesa, 2 cucharadas de vinagre de manzana, 2 cucharadas de zumo de manzana, 3 cucharadas de aceite de oliva

Mezcle los ingredientes y coloque la carne.

Adobo dulce-picante

5 cucharadas de miel, 5 cucharadas de salsa de soja, 1 pizca de pimienta de cayena,

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

1 cucharaditas de polvo de mostaza, 2 cucharadas de aceite de oliva
Mezcle los ingredientes y coloque la carne.

Escabeche de limón
6 dientes de ajo, 100 ml de aceite de oliva, el zumo y la ralladura de 2 limones sin tratar, ¼ cucharaditas de pimienta
Pique los ajos finos, mézclelos con la ralladura y el zumo de limón y la pimienta, cubra la carne con el escabeche.

RECETARIO

Los tiempos indicados son orientativos y pueden variar según el grosor y la preparación de los alimentos (como p. ej. con un equipo para ablandar la carne o adobo). Coloque los alimentos únicamente en las planchas precalentadas.

Parrilla eléctrica (superficie ranurada)

Los alimentos quedarán especialmente sabrosos si se adoban previamente.

Carnes y aves

Bolsitas de pollo
4 escalopes finos de pollo, sal, pimienta, 8 champiñones, 1 cebolla, 2 cucharadas de aceite, 120 g de gouda rallado, 2 cucharaditas de mejorana,4 palillos
Aplane bien los escalopes con el martillo de madera, condimente con sal y pimienta, corte la cebolla en dados y dórela brevemente en aceite en la sartén. Corte los champiñones en hojas y rehogue conjuntamente un poco. Extienda la mezcla de cebolla y champiñones sobre los escalopes, espolvoree con el queso rallado. Doble los escalopes y ciérrelos con los palillos. Mezcle 2 cucharadas de aceite con la mejorana, unte con ello los filetes rellenos, áselos al nivel 3 aprox. 15 min. y úntelos varias veces con el aceite de mejorana.

Hamburguesa-pizza
Por persona:
100 g de carne picada mezclada, 1 diente de ajo y ½ cebolla en dados pequeños, 1 huevo, 2 cucharadas de pan rallado, 50 g de gouda, 50 g de jamón cocido, 2 cucharaditas de concentrado de tomate, ½ cucharaditas de condimento para pizza, en caso necesario sal y pimienta (algunos condimentos para pizza ya contienen sal y pimienta), 1 pan de hamburguesa, 2 hojas de lechuga iceberg, 1 cucharadas de mayonesa, 1 cucharadas de ketchup, 2 rodajas de tomate, 2 rodajas de cebolla
Haga una masa con la carne picada, el ajo y los dados de cebolla, el huevo, el pan rallado, el gouda cortado en pequeños daditos, el jamón picado finamente, el concentrado de tomate y las especias para pizza. Forme 2 hamburguesas aplanadas.
Unte la superficie del grill ligeramente con aceite, ase las hamburguesas, 6-8 minutos, déles la vuelta una vez.
Corte el pan en dos, tuéstelo brevemente por los dos lados en el grill. Unte un poco de mayonesa, lave las hojas de lechuga, séquelas, colóquelas sobre la mayonesa y encima la primera hamburguesa. Unte ésta con ketchup, apile encima la segunda hamburguesa, coloque los tomates y la cebolla y la tapa del pan encima.

Chuletas de cordero a las finas hierbas con verduras asadas

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

8 chuletas de cordero, el adobo nº 3, 2 calabacines, 3 ramilletes de perejil, 2 dientes de ajo, 2 cucharadas de aceite
Deje macerar las chuletas aprox. 6 horas en el adobo. Áselas aprox. 6 minutos por cada lado.
Corte los calabacines a lo largo en rodajas de 2 cm de grueso. Pique finamente el ajo y el perejil, mézclelos con el aceite. Unte los calabacines con el aceite aromático y áselos aprox. 3 minutos por cada lado

Saltimbocca con mozzarella
4 escalopes de ternera finos, 4 lonchas de jamón de Parma, 8 hojas de salvia, 300 g de queso mozzarella, sal, pimienta, 4 palillos engrasados
Aplane los escalopes con el martillo de madera y salpimiente. Cubra cada escalope con una loncha de jamón, 2 hojas de salvia y 2 finas rodajas de mozzarella.
Doble los escalopes y ciérrelos con los palillos.
Ponga los escalopes sobre la placa grill y áselos al nivel 4 durante 10 minutos aprox.

Delicias de pescado

Caballa
4 caballas pequeñas listas para cocinar, adobo nº 4 o nº 12
Limpie las caballas, séquelas con papel de cocina y úntelas por dentro y por fuera con el adobo, déjelo marinar durante 4 horas aprox. Ponga las caballas sobre la placa grill acanalada y áselos durante 12-16 minutos aprox.
Consejo:En vez de caballas puede utilizar también truchas, sardinas, arenques, anguilas, etc.

Pinchos de gambas
(aperitivo; si desea prepararlo como plato principal doble las cantidades)
8 gambas peladas, ½ cantidad del adobo nº 6, 4 pinchos de madera engrasados
Coloque 2 gambas en cada pincho de madera, úntelo con el adobo y déjelo marinar al menos 1-1,5 horas.
Áselo durante 4-5 minutos aprox.

Verduras al grill, asados ricos en vitaminas

Mazorcas de maíz
4 mazorcas de maíz dulce (sin hojas), 2 l agua con sal, 4 cucharadas de aceite de oliva o aceite aromático
Hierva las mazorcas de maíz en agua con sal durante 10 minutos aprox. y escúrralas. Unte las mazorcas con aceite, clave un palillo en cada uno de sus dos extremos, para que las mazorcas puedan girarse sin problemas. Áselas durante 10 minutos aprox. y gírelas repetidamente.
Consejo:Antes de asarlas enrolle las mazorcas con panceta (fíjelas con palillos).

Hamburguesa de verduras
1 colinabo, 1 apio nabo pequeño, 300 g de zanahorias, 1 raíz de perejil, 1 manojo de perejil, 2 dientes de ajo, 100 g de gouda, 2 huevos, 2 cucharadas de tofú molido, 2 cucharadas de pan rallado, sal, pimienta, aceite
Lave, pele y ralle finamente el colinabo, el apio nabo y la raíz de perejil (por ej. con la batidora de brazo ESGE y el accesorio picador de ESGE). Pique finamente el perejil, la parte verde del colinabo y los dientes de ajo, corte el queso en dados pequeños. Mezcle estos ingredientes junto con los huevos, el tofú, el pan rallado, la sal y la pimienta hasta formar una masa. Forme pequeñas hamburguesas, píntelas con aceite, colóquelas sobre la placa grill y áselas durante 6 minutos aprox.

Berenjenas y calabacines al grill
2 berenjenas, 2 calabacines, sal, 1 porción de marinada de romero
Corte las berenjenas en rodajas de ½ cm de grosor, espolvoréelas con sal y déjelas marinar brevemente. A continuación, séquelas con papel de cocina. Corte los calabacines verticalmente en rodajas de ½ cm de grueso. Cubra los calabacines y las berenjenas con la marinada y

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

déjelo macerar aprox. 30 minutos. Áselos aprox.
2-3 minutos sobre el grill precalentado.

Plancha superior (superficie llana)

La plancha superior es ideal para preparar tostadas y gratenes
Prepare los sándwiches clásicos o los panini con la barbacoa cerrada. Los sándwiches deben tener prácticamente el mismo grosor para que la parte superior se adapte bien.

Sándwich de tomates con mozzarella

8 rebanadas de pan de molde, 4-8 lonchas de jamón de Parma, 8 rodajas de tomate, 8 rodajas de mozzarella, 4 cucharaditas de pesto, margarina
Unte las rebanadas de pan de molde por un lado con un poco de margarina y colóquelas sobre un plato, con la cara untada hacia abajo.
Extienda el pesto sobre las caras sin untar.
Cubra 4 rebanadas con el jamón de Parma y las rodajas de tomate y mozzarella.
Tápelas con las 4 rebanadas restantes, en este caso la cara untada con margarina debe quedar hacia afuera.
Colóquelas sobre el grill precalentado, cierre el aparato y tueste durante 2-3 minutos.

Torrijas de leche / tostadas francesas

8 rebanadas de pan de molde, 3 huevos, 150 ml de leche templada, 1 pizca de sal, 1 pizca de azúcar, margarina
Bata los huevos, la leche, la sal y el azúcar y sumerja ahí dentro las rebanadas de pan brevemente.
Engrase el grill precalentado con un poco de margarina. Deje escurrir las rebanadas, póngalas sobre el grill y tuéstelas durante 2-3 minutos.
Espolvoree la tostada con canela y azúcar o sírvala con confitura.

Tostadas Hawaii

8 rebanadas de pan de molde, 4 lonchas de jamón de York, 8 rodajas de piña (bien escurridas), 4 cucharaditas de mayonesa, 4 lonchas de gouda, margarina
Unte las rebanadas de pan de molde por un lado con un poco de margarina y colóquelas sobre un plato, con la cara untada hacia abajo.
Unte con mayonesa 4 rebanadas por el lado sin untar, a continuación cubra cada una con una loncha de jamón de York, de piña y de queso.
Tápelas con las 4 rebanadas restantes, en este caso la cara untada con margarina debe quedar hacia afuera.
Colóquelas sobre el grill precalentado, cierre el aparato y tueste durante 2-3 minutos.

Gofres

Puede preparar todas las recetas también con harina integral de trigo o de espelta en lugar de harina blanca. Entonces, utilice aprox. 15% más de líquido y deje reposar la masa durante 30 minutos antes de hornearla. Para cambiar el sabor, puede añadir a los gofres dulces opcionalmente 2 cl de ron o amaretto, 1 cucharada de ralladura de limón, ½ frasco de aroma de mantequilla-vainilla, 3 cucharadas de nueces o almendras finamente picadas. Puede cambiar el sabor de los gofres picantes añadiendo 2 o 3 cucharadas de hierbas finamente picadas, queso rallado o jamón cocido, 1 cucharadita de curry, comino o 1 cucharada de semillas de lino. En muchas recetas no es necesario engrasar las placas de la gofrera. La masa para gofres con poca o ninguna grasa necesita placas engrasadas. Engrase las placas con un pincel con margarina resistente al calor (no margarina dietética).

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Si separa los huevos, bate la clara a punto de nieve y al final lo entremezcla en la masa, obtendrá unos gofres especialmente esponjosos y ligeros (no con masa de levadura). Tenga en cuenta también que los gofres de Bruselas se hacen más gruesos que los gofres habituales, y por ello necesitan más tiempo de horneado. Las recetas dan para hacer unos 8 o 10 gofres cada una.
Si prefiere utilizar estevia en lugar de azúcar, sustituya la cucharada sopera de azúcar por una cucharadita de café de estevia (p. ej., cambie 5 cucharadas de azúcar por 5 cucharaditas de estevia. Tenga en cuenta que la masa quedará más fina). La miel o el zumo concentrado se utilizan como azúcar. Aunque su poder edulcorante no sea tan fuerte, los gofres quedan algo más tostados. Si utiliza un sustitutivo del azúcar deberá girar la gofrera tras 3 o 4 minutos, ya que la masa no sube con tanta fuerza. Al girarlo conseguirá un tono dorado en ambos lados (gire el aparato unos 180° para que la parte inferior quede hacia arriba).

Gofres de Bruselas
(se obtienen 16 gofres = 4 tandas de horneado)
200 g de mantequilla, 5 huevos, 250 g de azúcar, 2 sobrecitos de azúcar de vainilla, 400 g de harina, 1 sobrecito de levadura, aprox. 100 ml de leche
Hornear los gofres de 6 a 7 minutos aproximadamente.

Gofres de levadura sencillos
150 g de mantequilla blanda, 4 huevos, 350 ml de leche tibia, 1 cs de azúcar, 1 sobre de azúcar de vainilla, 250 g de harina, 1 sobre de levadura seca
Mezcle bien la harina y la levadura. Agregue los demás ingredientes y elabore una masa plana. Deje que la masa suba durante 20-30 min., que se cueza a continuación.

Gofres de quark
150 g de queso quark desnatado, 4 huevos, 100 g de mantequilla blanda, 4 cs de azúcar, 1 sobre de azúcar de vainilla, 200 g de harina, 150 ml de leche
Mezcle el queso quark desnatado con la mantequilla blanda, los huevos, el azúcar y el azúcar de vainilla hasta formar una espuma. Entremezcle la harina y la leche con la masa hasta elaborar una masa fina.

Gofres de queso
120 g de mantequilla blanda o margarina, 3 yemas de huevo, 5 cs de leche condensada, 1/8 l de leche, ½ ct de sal, 1 pizca de azúcar, 75 de emmental rallado, 200 g de harina fina o integral, 3 claras batidas a punto de nieve, 1 cebolla rallada
Mezcle la mantequilla con las yemas de huevo hasta formar una espuma, entremezcle la leche, el azúcar, la sal y el queso con la harina. Incorpore la clara batida. La cebolla rallada incorpórela justo antes de la cocción, ya que en caso contrario la masa quedará amarga. Eventualmente, agregue 1 cs de perejil finamente picado.

Gofres de zanahorias
150 g de mantequilla blanda, 2 cs de azúcar, 4 huevos, 100 g de zanahorias finamente ralladas, 1 pizca de canela, 1 pellizco de sal, 250 g de harina
Mezcle todos los ingredientes para formar una masa plana. En lugar de zanahorias también son adecuados los calabacines.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Gofres para alérgicos al gluten

¡El molde para hacer gofres debería estar bien engrasado!

Gofres de maíz

3 huevos, 50 g de mantequilla blanda, 3 cs de miel, 1 cs de sirope de arce, 150 ml de leche, 200 g de harina de maíz, 100 g de almendras fileteadas

Elabore un masa plana con todos los ingredientes y deje que se hinche durante 15 min. antes de cocerse. ¡El molde para hacer gofres debería estar bien engrasado!

Gofres de arroz

150 g de arroz con leche, 600 ml de leche, 1 cs de azúcar, 30 g de mantequilla, 4 huevos, ½ ct de canela, 1 pizca de sal

Ponga a cocer una papilla de arroz con el arroz con leche, la leche, el azúcar y la mantequilla, y deje que se enfríe. Entremezcle los huevos, la canela y la sal con la papilla.

Gofres de patata

675 g de patatas crudas y finamente ralladas, 2 cebollas crudas, finamente ralladas/picadas, 4 huevos, 2 pizcas de sal, 2 cucharadas soperas de nata agria, 5 cucharadas soperas de perejil picado finamente, 100-125 g de almidón de patatas.

Triture finamente las patatas y cebollas con la batidora de brazo ESGE o rállelas finamente y mézclelas bien con los demás ingredientes.

UNOLD®

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

NÁVOD K OBSLUZE MODELU 58590

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon:	2.100 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Grilovací desky:	Hliník litý pod tlakem s keramickou vrstvou Whitford®, otočitelné, možnost mytí v myčce, 48 x 33 cm max.
Úchyty:	žáruvzdorná umělá hmota, tepelně izolovaná
Velikost:	Ca. 38,5 x 32,3 x 14,0 cm (LxTxH)
Hmotnost:	Ca. 5,0 kg
Kabel:	Ca. 1,3 m
Vybavení:	2 kontrolky, uložení kabelu, nastavení výšky, oddělená regulace teploty, 2 vyjímatelné vaflovací desky, 2 grilovací desky (otočné)
Příslušenství:	Návod k obsluze

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ

Tento symbol označuje eventuální nebezpečí, která mohou mít za následek zranění nebo poškození přístroje.

Tento symbol poukazuje na eventuální nebezpečí popálení. Postupujte tu vždy zvláště opatrně.

PRO VAŠI BEZPEČNOST

Bezpečnostní pokyny a pokyny pro použití

1. Přečtěte si následující pokyny a pečlivě je uschovejte.
2. Přístroj může být používán dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Přístroj není hračka. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud jim není více než 8 let a nejsou pod dohledem. Ukládejte přístroj i kabel mimo dosah dětí do 8 let.
3. Děti musí být pod dohledem, aby se zajistilo, že si nebudou hrát s přístrojem.
4. Přístroj napojte pouze na střídavý proud s napětím dle typového štítku.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

5. Přístroj je určen pro domácí použití nebo podobné případy použití, např.:
   - personálem používané kuchyňky v obchodech, kancelářských prostorech a na jiných pracovištích;
   - v ubytovnách;
   - hosty v hotelu, motelu a jiných obytných prostorech;
   - v penziónech.
6. Tento přístroj nesmí být provozován s exter-ními spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládání.
7. V žádném případě neponořujte přístroj do vody či jiné kapaliny. Spínač, spodní část a kabel nesmějí přijít do kontaktu s vodou. Pokud by k tomu přece jen došlo, musí být při opětovném použití přístroje všechny součásti dokonale suché.
8. Přístroje popř. jeho přívodu se nikdy nedotýkejte mokrýma rukama.
9. Přístroj z bezpečnostních důvodů nikdy nestavějte na horké povrchy, na kovovou desku nebo na mokrou podložku.
10. Přístroj nebo jeho přívody nesmí být provozovány v blízkosti plamenů.
11. Dbejte na to, aby přívod nevisel přes okraj pracovní plochy, neboť to může vést k nehodám, kdyby za něj náhodou potáhly např. malé děti.
12. Používáteli prodlužovací kabel, zkontrolujte, zda je neporušený a vhodný pro daný výkon, protože jinak může docházet k jeho přehřátí.
13. Přívod popř. prodlužovací kabel musí být vedeny tak, akby nebylo možné za ně tahat ani přes ně zakopnout.
14. Přístroj používejte pouze ve vnitřních prost-orách.
15. Spotřebič uvedený do provozu musí být pod stálým dohledem. V jeho bezprostřední blízkosti by se neměly pohybovat děti.
16. Před zahřátím kabel prosím zcela odmotejte, aby nepřišel do kontaktu s horkými částmi přístroje.
17. Během provozu se nikdy nedotýkejte horkých grilovacích desek – nebezpečí popálení! Horkého přístroje se dotýkejte jen na rukojetích.
18. Dbejte na to, aby přístroj během provzu stál na žáruvzdorné podložce a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů.
19. Po použití, než začnete spotřebič čistit a odložíte jej, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič zcela zchladnout.
20. Pro vyčištění můžetedesky po vychladnutí odejmout a umýt v myčce nebo ručně. Přístroj otřete navlhčeným hadříkem.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

21. Přístroj nesmí být používán s příslušenstvím jiných výrobců nebo značek.
22. Pravidelně u zástrčky a přívodního kabelu kontrolujte opotřebení a poškození. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných součástí zašlete prosím přístroj ke kontrole a opravě našemu zákaznickému servisu. Neodborné opravy mohou vést ke vzniku závažných nebezpečí pro uživatele a ke ztrátě záruky.

POZOR:
Spotřebič se za provozu silně zahřívá!

V žádném případě těleso přístroje neotevírejte. Je nebezpečí úderu elektrickým proudem.

Výrobce nepřebírá žádné ručení při chybné montáži, neodborném nebo chybném použití nebo po provedení opravy neautorizovanými třetími osobami.

UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Před prvním použitím grilovací desky otřete navlhčeným hadříkem a lehce potřete olejem. Vzhledem k nepřilnavé vrstvě desek není dalše namazání nutné.
2. Zavřený přístroj postavte na žáruvzdornou plochu.
3. Zástrčku zasuňte do zásuvky 220–240 V~ a nastavte pžadovanou teplotu.
4. Při prvním použití se může vořit kouř a zápach, který zakrátko zmizí.
5. Během grilování postavte pod odtok drážky pro zachycení mastnoty šálek (A)
6. Pokud má být přístroj během grilovaní přestaven, použijte prosím úchyty na spodní části.

REGULACE TEPLOTY

1. Můžete nastavit různé teploty pro horní a dolní grilovací plochu, nebo také nahřát jen jednu z desek.
   Jako orientační hodnoty platí:

- Nízké nahřátí: šašlik, špízy, párky
- Střední nahřátí: restování, smažení volích ok, sendviče
- Vyoké nahřátí: grilování, toustování

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

TIPY PRO POUŽITÍ

1. Postavte gril do požadované polohy na žáruvzdornou plochu.
2. Vložte požadované grilovací nebo vaflovací desky.
3. Pokud potřebujete jen jednu desku, postavte horní díl svisle.
4. Pokud potřebujete obě desky, pak zvedněte horní díl do svislé polohy a zaveďte postranní lamely do horních zářezů postranních ohybů.
5. Potřebujete-li větší grilovací nebo pečící plochu, a nebo chcete současně grilovat na
6. rýhované desce a opékat na desce hladké, sklopte poklop úplně dozadu.
7. Otočitelné desky je možno jednoduše vyjmout lehkým tlakem na fixační čepy.
8. Nastavte replotní regulátor na požadovanou teplotu a nechte přístroj nahřát.

9. Jakmile je dosaženo požadované teploty, kontrolky zhasnou.

JEDNOSTRANNÉ / OBOUSTRANNÉ GRILOVÁNÍ A OPÉKÁNÍ

1. Pokud při jednostranném grilování dosáhla grilovací deska požadované hodnoty, položte pokrm určený ke grilování na dolní desku a grilujte dle vlastní chuti.
2. Pokud chcete grilovat oboustranně, musí být nahřáty obě desky. Položte pokrm určený ke grilování na dolní desku a umístěte horní díl přímo na steak tím, že jej nadzvihnete a povedete směrem dolů.
3. Chcete-li zapékat např. tousty, sendviče – nahřejte rovněž obě desky.
4. Chcete-li zapékat pokrmy v nádobě, nahřejte pouze horní desku. Dbejte prosím na to, aby byla nádoba plochá a nemohla sklouznout ze spodní desky. Ideální je kastrůlek dodávaný jako zvlásštní příslušenství.

PŘÍPRAVA VAFLÍ

1. Pozor: Desky měňte jen tehdy, když přístroj vychladl – nebezpečí popálení!
2. Připravte požadované těsto na vafle.
3. Vyjměte obě grilovací desky mírným přitlačením upevňovacích pružin.
4. Vložte vaflovací desky.
5. Zapojte zástrčku do zásuvky.
6. Oba regulátory teploty nastavte na střední teplotu a nechte přístroj ohřát.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

7. Naběračkou dejte jednu porci těsta na spodní vaflovací desku. Dřevěnou lžící těsto rozetřete na desce.
8. Uzavřete přístroj a opečte vafle do zlatova.
9. Když je pečení ukončeno, otevřete přístroj a opatrně vafle vyjměte.
10. Pokud jsou vafle příliš světlé, zvolte vyšší nastavení regulátoru. Pokud jsou vafle příliš tmavé, zvolte nižší nastavení regulátoru.
11. Pokračujte, dokud těsto na vafle nespotřebujete.
12. Když jste s pečením vaflí hotovi, otočte regulátor teploty na „0“, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj dostatečně vychladnout.
13. Tipy: Když oddělíte žloutek od bílku a bílek ušleháte a na závěr vpracujete do těsta, získáte mimořádně kypré a nadýchané vafle (nikoli u kynutého těsta).
14. Dbejte na to, že bruselské vafle budou silnější než běžné vafle a proto se musí péci o něco déle.

ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

Před čištěním a údržbou vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, dokud přístroj zcela nevychladne.

Přístroj nesmí být nikdy namáčen do vody!

1. Desky po každém použití očistěte měkkým hadříkem v horké vodě.
2. Abyste nepoškodili nepřilnavý povrch desek, v žádném případě nepoužívejte drátěnky či podobné čistící nástroje. Nepoužívejte žádné ostré abrazivní prostředky, ocelovou vatu, kovové předměty, horké čistící prostředky nebo desinfekční prostředky, protože tyto mohou vést k poškození.
3. V případě silného znečištění nechte grilovací desku odmočit v horké vodě s jemným čisticím prostředkem.
4. Desky mohou být také umyty v myčce, přičemž i zde dbejte na to, aby nedošlo k jejich poškrábání jiným nádobím.
5. Pod deskami uložení topní hadi a sálavé plochy i kryt mohou být otřeny dobře vyždímaným vlhkým hadříkem.
6. Postupujte opatrně, aby voda nevnikla dovnitř do spotřebiče.
7. Po vyčištění můžete navinout přívodní kabel a přístroj zablokovat.
8. Gril Contact můžete pro úsporu místa skladovat ve svislé poloze.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

DOPORUČENÉ ČASY GRILOVÁNÍ

Grilovaný pokrm	Stupeň	Min.
Uzeniny	Vyoké	6-10 min.
Steak z filety	Vyoké	6-8 min.
Steak ze stehna	Vyoké	10-12 min.
Kachní prsíčka	Vyoké	8-12 min.
Drůbeží filé	Vyoké	6-8 min.
Vepřová žebírka	Vyoké	15-20 min.
Čevapčiči (několikrát otočit)	Vyoké	8-10 min.
Šašlikové pokrmy	Vyoké	8-12 min.
Jehněčí kotlety	Vyoké	7-9 min.
Vepřové steaky z krkovice	Vyoké	12-15 min.
Karbanátky	Vyoké	8-12 min.
Játrový sýr	Vyoké	3-4 min.

Grilovaný pokrm	Stupeň	Min.
Pstruh v alobalu	Vyoké	10-12 min.
Sardinky	Vyoké	5-8 min.
Sledi	Vyoké	8-12 min.
Grilovací rajčata v alobalu	Střední	4-7 min.
Zeleninové špízy	Střední	6-8 min.
Plátky cukety	Střední	6-8 min.
Lilek	Střední	6-8 min.
Vysoký gril		
Nákypy	Střední	20-35 min.
Plochý gril (hladká strana)		
Míchaná vejce	Vyoké	3-5 min.
Gyros	Vyoké	8-11 min.

MARINÁDY

Následující marinády jsou vhodné pro steaky z hovězího, vepřového, jehněčího, drůbežího a rybího masa a zeleniny. Naporcované maso vložte do marinády nebo jej marinádou potřete a nechte projít v lednici několik hodin, nejlépe přes noc. Občas v marinádě otočte. Před grilováním byste měli marinádu z masa lehce osušit chuchyňskou utěrkou. Koš se během grilování otáčí, aby grilované maso zhnědlo rovnoměrně ze všech stran.

Ohnivě ostrá marináda

1 cibule, ½ červená čilipaprička, 2 PL olivového oleje, 2 PL třtinového cukru, 3 PL octa, 50 ml jablkové šťávy, 50 ml rajčatové šťávy, 2 ČL worcesterové omáčky, 2 kuličky jalovce

Cibuli a čilipapričku najemno nasekejte, na pánvi nechte krátce zesklovatět. Přidejte cukr, ocet a jablečnou šťávu, nechte vzkypět. Sejměte ze sporáku. Rajčatová šťáva, worchesterová omáčka a rozdrcené bobule jalovce. Po zchlazení použijte pro marinování masa.

Pivní marináda

4 bobkové listy, 4 kuličky jalovce, 2 PL olivového oleje, 1/8 l silného černého piva (nebo sladové pivo, má-li být marináda bez alkoholu), 2 PL medu, šťáva z ½ citrónu

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Bobkové listy a bobulky jalovce lehce osmahnout v oleji, přidat pivo a med a krátce zahřát (nenechte vařit!). Přidejte citrónovou šťávu, marinádu nechte vychladnout a marinujte v ní maso.

Rozmarýnová marináda

2 ČL sušeného rozmarýnu, 4 stroužky česneku, 4 kuličky jalovce, 8 kuliček černého pepře, 4 ČL hořčičných semínek, 5 PL olivového oleje.
Všechny přísady rozmělněte v hmoždíři nebo např. Rozsekejte pomocí přístroje (mlýnek). Pastu smíchejte s olejem a maso tím potřete.

Kari marináda

2 ČL kari, jeden kousek čerstvého zázvoru ve velikosti palce, 50 ml suchého bílého vína, 100 ml ananasové šťávy
Zázvor oloupejte a jemně nastrouhejte, smíchejte s dalšími ingrediencemi, potřete maso.

Asijská marináda

1 PL medu, 2 ČL omáčky Sambal Oelek, 1 PL rýžového vína, 8 PL sladké sojové omáčky, 2 PL pomerančové šťávy, 2 PL sherry
Přísady společně promíchejte a potřete jimi maso.

Kokosová marináda

1 citrón bez postřiku, na šp. nože kajenského pepře, 1 čerstvý zázvor ve velikosti palce, 1 stroužek česneku, 150 ml neslazeného kokosového mléka
Zázvor oloupejte a jemně nastrouhejte, česnek oloupete a prolisujte, nastrouhejte citronovou kůru, citron vymačkejte. Zázvor, česnek, citronovou kůru a šťávu a smíchat s ostatními ingrediencemi, do marinády vložte maso.

Marináda z červeného vína

¼ ČL nového koření, 2 hřebíčky, 2 ČL hořčičných semínek, 3 jalovcové kuličky, 1 špetka skořice, 1 ČL kuliček černého pepře, 2 PL/150 g želé z červeného rybízu, 100 ml suchého červeného vína
Nové koření, hřebíčky, hořčičná semínka, kuličky jalovce a černého pepře rozbijte v hmoždíři nebo tozsekejte pomocí přístroje (mlýnek). Olej rozehřejte v pánvi, nasekané koření v něm osmahněte. Želé z červeného rybízu, skořici a červené víno přilít a zahřát, dokud želé nezkapalní. Marinádu nechte vychladnout a maso do ní vložte.

Pomerančová marináda

Šťáva ze 3 kyselkavých pomerančů, 2 ČL estragonu, 1 PL octa, ½ ČL pepře.
Přísady společně promíchejte a vložte do nich maso.

Česneková marináda

8 stroužků česneku, 1 cibule, 2 ČL čerstvě nasekaných listů šalvěje, ¼ l podmáslí.
Česnek a cibuli nasekejte na malé kostičky, smíchejte s ostatními ingrediencemi a vložte do nich maso.

Kmínová marináda

1 PL celého kmínu, ½ ČL nahrubo mletého pepře, 2 PL jablečného octa, 2 PL jablečné šťávy, 3 PL olivového oleje
Přísady společně promíchejte a vložte do nich maso.

Sladko ostrá marináda

5 PL medu, 5 PL sójové omáčky, 1 na šp. nože kajenského pepře, 1 ČL hořčičného prášku, 2 PL olivového oleje

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Uvedené časy jsou orientační. V závislosti na tloušťce a předběžném zpracování (např. steaker nebo marináda) grilovaného pokrmu se mohou časy posouvat nahoru a dolů. Položte prosím pokrm určený ke grilování pouze na předehřátou grilovací desku.

Gril Contact (rýhovaná grilovací plocha)

Grilovaný pokrm bude zvláště chutný, pokud jej předem naložíte do kořeněné marinády.

Recepty s masem

Kuřecí taštičky

4 tenké kuřecí řízky, sůl, pepř, 8 žampiónů, 1 cibule, 2 PL oleje, 120 g nastrouhané goudy, 2 PL oleje, 2 ČL majoránky, 4 párátka

Řízky vyklepejte, okořeňte solí a pepřem, cinuli nakrájejte na kostičky, krátce osmahněte na pánvi do sklovata. Houby nakrájejte na plátky a krátce poduste s cibulí. Směs cibule se žampióny rozdělte na řízky a posypejte sýrem. Řízky zklopte dohromady a zafixujte párátky. 2 PL oleje smíchejte s majoránkou, rolády tím potřete, grilujte na stupni 3 cca 15 min., přitom pravidelně potírejte majoránkovým olejem.

Bylinkové jehněčí kotlety s grilovanou zeleninou

8 jehněčích kotlet, marináda č. 3, 2 cukety, 3 snítky petrželky, 2 stroužky česneku, 2 PL oleje

Kotlety marinujte v marinádě cca 6 hodin. Z každé strany grilujte cca 6 min.

Cukety nakrájejte podélně na plátky 2 cm silné. Česnek a petrželku najemno nasekejte, smíchejte s olejem. Cukety potřete okořeněným olejem a z každé strany grilujte cca 3 min.

Pizzaburger

Na osobu:

100 g míchaného mletého masa, 1 stroužek česneku a ½ cibule na drobné kostičky, 1 vejce, 2 PL strouhanky, 50 g goudy, 50 g vařené šunky, 2 ČL rajského protlaku, ½ ČL pizza koření, příp. sůl a pepř (některé pizza koření již sůl a pepř obsahuje), 1 hamburgerová houska, 2 listy ledového salátu, 1 PL majonézy, 1 PL kečupu, 2 plátky rajčat, 2 plátky cibule

Mleté maso, česnek a kostičky cibule, vejce, strouhanku ze žemlí, na drobné kostičky nakrájenou goudu, na kostičky nakrájenou šunku, rajčatový protlak a pizza koření vypracujte v těsto. Vytvarujte dva ploché hamburgery.

Grilovací plochu tence potřete olejem, hamburgery grilujte cca 6- 8 minut, jednou otočte.

Housku jednou podélně nařízněte, na grilu po obou stranách krátce toustujte. Potřete trochou majonézy, omyjte listy salátu, osušte, položte na majonézu, na to 1, hamburger. Potřete jej kečupem, 2. hamburger položte na něj druhý hamburger, na to rajčata a cibuli, navrch dejte druhou část housky.

Saltimbocca s mozzarellou

4 tenké jehněčí řízky, 4 plátky parmské šunky, 8 lístků šalvěje, 300 g sýru mozarella, sůl, pepř, 4 naolejovaná párátka

Řízky vyklepejte, okořeňte solí a pepřem. Každý řízek obložte plátkem šunky, 2 lístky šalvěje a 2 tenké plátky mozarelly.

Řízky sklopte dohromady a zafixujte párátky.

Řízek položte na grilovací desky a grilujeme cca 10 min. na stupni 4.

Chuťovky s rybou

Garnátové špízy

(jako předkrm, jako hlavní jídlo množství zdvojnásobte)

8 loupaných garnátů , ½ množství marinády č. 6, 4 naolejované dřevěné špízy

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Po 2 garnátech napíchněte na dřevěný špíz, potřete marinádou a min. 1-1,5 hod. Grilujte cca 4-5 minut.

Smetanové vafle

4 vejce, 5 PL cukru, 300 ml sladké smetany, 50 g změklého másla, 225 g mouky, 1 ČL prášku do pečiva

Všechny ingredience vymíchejte do hladkého těsta.

Vitamínová grilovací bomba se zeleninou

Kukuřičné klasy

4 kukuřičné klasy (bez listů), 2 l osolené vody, 4 PL olivového oleje nebo kořeněného oleje

Kukuřičné klasy povařte v osolené vodě cca 10 minut, nechte okapat. Kukuřičné klasy potřete olejem, nahoře a dole zapíchněte po jednom párátku, aby bylo klas možno bez problémů otáčet. Grilujte cca 10 minut za častého otáčení.

Tip: Klasy před grilováním omotejte slaninou (upevněte párátky).

Zeleninový burger

1 kedlubna, 1 malá hlava celeru, 300 g mrkve, 1 kořen petržele, 1 svazek petrželky, 2 stroužky česneku, 100 g goudy, 2 vejce, 2 PL mletých zrn zelené špaldy, 2 PL strouhanky, sůl, pepř, olej

Kedlubnu, celer, mrkev a petrželový kořen omyjte, oloupejte a najemno nastrouhejte (např. pomocí přístroje ESGE-Zauberstab a ESGE-Zauberette). Petržel, kedlubnu a stroužky česneku nsekejte najemno, sýr na kostučky. Tyto ingredience vymíchjte s vejci, zelenou špaldou, strouhankou a pepřem do těsta. Vytvarujte malé hamburgery, tyto potřete olejem, položte na gril a grilujte cca 6 minut.

Grilovaný lilek a cuketa

2 lilky, 2 cukety, sůl, 1 porce rozmarýnové marinády

Lilek nakrájejte na cca ½ cm silné plátky, osolte a nechte krátce projít. Poté osušte poklepáním. Cukety nakrájejte podélně na plátky ½ cm silné. Cukety a lilky potřete marinádou a marinujte asi 30 minut. Na předehřátém grilu grilujte cca 2-3 minuty.

Všechny ingredience vymíchejte do hladkého těsta.

Místo mrkve je vhodná také cuketa.

Vysoký gril (hladká strana desky)

Vysoký gril je ideální k zapékání toustů a nákypů. Klasické sendviče připravíte v kontaktním grilu. Sendviče by měly mít přibližně stejnou tloušťku, aby horní díl dobře doléhal.

Sendvič s mozzarellou a rajčaty

8 krajíčků toustového chleba, 4-8 plátků parmské šunky, 8 plátků rajčat, 8 plátků mozzarelly, 4 ČL pesta, margarín Plátky toustového chleba z jedné strany tence potřeme margarínem a potřenou stranou položte směrem dolů na talíř.

Na nepotřenou stranu rozdělte pesto.

4 plátky chleba s parmskou šunkou, obložit plátky rajčat a šunky.

Zakryjte zbylými 4 plátky chleba, přitom musí margarínem potřená strana směřovat ven.

Položte na předehřátý gril, gril zavřete a grilujte 2-3 minut.

Chudý rytíř / francouzský toust

8 krajíčků toustového chleba, 3 vejce, 150 ml vlažného mléka, 1 špetka soli , 1 špetka cukru, margarín

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Vejce, mléko, sůl a cukr zakvedlejte a plátky chleba v nich krátce namočte.
Předehřátý gril namažte trochou margarínu. Plátky chleba nechte okapat, položte na gril a grilujte 2-3 minut.
Toust posypejte skořicí a cukrem nebo podávejte s džemem.

Toast Havaj

8 krajíčků toustového chleba, 4 plátky dušené šunky, 8 plátků ananasu (dobře okapané), 4 ČL majonézy, 4 plátky goudy, margarín

Plátky toustového chleba z jedné strany tence potřeme margarínem a potřenou stranou položte směrem dolů na talíř.
4 plátky chleba potřete na nenatřené straně majonézou, pak každý plátek obložte plátkem vařené šunky, ananasu a sýra.
Zakryjte zbylými 4 plátky chleba, přitom musí margarínem potřená strana směřovat ven.
Položte na předehřátý gril, gril zavřete a grilujte 2-3 minut.

Plochý gril

Plochý gril nabízí vedle dvojité grilovací plochy velké množství možností přípravy, protože zde můžete současně použít obě grilovací desky.

Grilovaná zelenina

Houby na česneku

500 g čerstvých žampiónů, hlíva nebo hřiby, 1 svazek petrželky, pepř, 2 stroužky česneku, 5 PL olivového oleje, sůl
Houby okartáčkujte, česnek nasekejte na drobné kostičky, petrželku nasekejte najemno. Všechny ingredience kromě soli a pepře smíchejte a grilujte na grilovací desce. Pomocí obracečky často otáčejte. Před servírováním osolte a opepřete. Doba grilování cca 10 minut.

Sýrové placky

250 g cukety, 100 g hrubě nastrouhaného sýra, 1 vejce, 2 Pl mouky, 1 ČL zeleninového vývaru (prášek), 1 malá cibule, 2 špetky muškát, olej k pečení
Cuketu nahrubo nastrouhejte, smíchejte se sýrem, vejcem, moukou, práškem vývaru, jemně nasekanou cibulí a muškátem.
Grilovat a předehřát na 200°C. Na grilovací plochu dejte trochu oleje. Polévkovou lžící dejte na grilovací desky malé kopečky hmoty a trochu je přitlačte. Po obou stranách opečte dozlatova.

Pestrá grilovaná zelenina

1 lilek, 1 cuketa, 1 masité rajče, 1 cibule, po 1 červené, zelené a žluté paprice, 3 PL olivového oleje, 3 stroužky česneku, 1 PL čerstvých lístků oregana, pepř
Lilek, cuketu, rajče a papriku očistěte a nakrájejte na proužky cca 1,5 cm silné. Cibuli nakrájejte na kolečka, česnek najemno nasekejte. Všechny ingredience smíchejte s olejem, dejte na grilovací desku a grilujte cca 10-12 minut, přitom často otáčejte pomocí obracečky nebo příbory na grilování. Poté opepřete.

Grilované ovoce

Grilovaný ananas

1 ananas, cukr, skořice
Ananas oloupejte a odstraňte tuhý střed. Nakrájejte na cca 2 cm plátky. Cca 3 minuty grilujte na grilovací desce. Posypejte skořicí a cukrem a servírujte s vanilkovou zmrzlinou.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Jablka s čili

4 červená jablka, marináda č. 1

Z jablek odstraňte jádřince a nakrájejte na 1,5 cm silné kroužky. Marinujte 1 hodinu. Celkem 3 minuty grilujte na grilovací desce, mezitím jednou opatrně otočte.

Vafle

Všechny recepty můžete místo s výběrovou moukou připravit také s pšeničnou nebo špaldovou celozrnnou moukou. Použijte pak o cca 15% více tekutiny a nechte těsto 30 minut kynout, než začnete s pečením.

Pro změnu chuti můžete do sladkých vaflí přidat třeba 2 cl rumu nebo amaretta, 1 polévkovou lžíci strouhané citrónové kůry, ½ lahvičky máslové citrónové tresti, 3 polévkové lžíce jemně sekaných ořechů nebo mandlí. Pikantní vafle můžete chuťově změnit přidáním 2-3 polévkových lžic jemně nasekaných bylinek, strouhaného sýra nebo vařené šunky, 1 polévkovou lžící curry, kmínu nebo 1 polévkovou lžící lněných semínek. U mnoha receptů není třeba vaflovací desky vymazávat. Těsto na vafle, které obsahuje málo tuku nebo žádný, vyžaduje vymazané vaflovací desky. Vymažte desky teplu odolným margarínem pomocí štětce (nikoli dietním margarínem). Když oddělíte žloutek od bílku a bílek ušleháte a na závěr vpracujete do těsta, získáte mimořádně kypré a nadýchané vafle (nikoli u kynutého těsta). Dbejte také na to, že bruselské vafle budou hustší než běžné vafle a proto se musí péci o něco déle. Recepty stačí vždy na cca 8 až 10 vaflí. Pokud chcete místo cukru použít stévii, pouze nahraďte údaj polévkové lžíce cukru čajovou lžičkou stévie (např. 5 polévkových lžic cukru nahraďte 5 čajovými lžičkami stévie. Pozor: těsto bude o něco řidší). Med nebo hustá šťáva se používají jako cukr. Sladivost pak není tak silná, ale vafle se ale více opečou. Když používáte náhražky cukru, měli byste automatický vaflovač po 3 až 4 minutách obrátit, protože těsto nekyne tak silně. Otočením dosáhnete rovnoměrného opečení na obou stranách (otočte přístroj o 180 stupňů, aby spodní strana byla nahoře).

Bruselské vafle

(na 16 vaflí = 4 pečení)

200 g másla, 5 vajec, 250 g cukru, 2 sáčky vanilkového cukru, 400 g mouky, 1 sáček prášku do pečiva, cca 100 ml mléka

Pečte vafle cca 6 až 7 minut

Máslo s vejci, cukr, skořici a sůl ušlehejte do pěny. K ušlehané hmotě přidejte mouku a podmáslí a vymíchejte do hladkého těsta.

Desky vaflovače by u tohoto těsta měly být dobře ymazané!

Jednoduché vafle z droždí

150 g změklého másla, 4 vejce, 350 ml vlažného mléka, 1 PL cukru, 1 bal. vanilkového cukru, 250 g mouky, 1 bal. sušeného droždí

Smíchejte mouku a droždí. Přidejte ostatní ingredience a zpracujte do hladkého těsta. Těsto nechte cca 20-30 minut zaležet, pak pečte.

Smetanové vafle

4 vejce, 5 PL cukru, 300 ml sladké smetany, 50 g změklého másla, 225 g mouky, 1 ČL prášku do pečiva

Všechny ingredience vymíchejte do hladkého těsta.

Vafle z podmáslí

125 g změklého másla, 4 vejce, 1 PL cukru, ¼ ČL skořice, 1 špetka soli, 250 g mouky, 375 ml podmáslí, 1 bal. sušeného droždí

Sýrové vafle

120 g změklého másla nebo margarínu, 3 žloutky, 5 PL kondenzovaného mléka, 1/8 l mléka, ½ ČL soli, 1 špetka cukru, 75 g strouhaného ementálu, 200 g hladké pšeničné nebo

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

celozrnné mouky, 3 do tuha ušlehané bílky, 1 nastrouhaná cibule
Máslo se žloutky ušlehejte do pěny, vmíchejte mléko, cukr, sůl a sýr a mouku. Přidejte bílky. Nastrouhanou cibuli přidejte až bezprostředně před pečením, protože jinak těsto zhořkne.
Příp. přidejte 1 PL jemně nasekané petrželky.

Mrkvové vafle
150 g změklého másla, 2 PL cukru, 4 vejce, 100 g jemně nastrouhané mrkve, 1 špetka skořice, 1 špetka soli, 250 g mouky
Všechny ingredience vymíchejte do hladkého těsta.
Místo mrkve je vhodná také cuketa.

Vafle pro alergiky na lepek

Mrkvové vafle
3 vejce, 50 g změklého másla, 3 PL medu, 1 PL javorového sirupu, 150 ml mléka, 200 g kukuřičné mouky, 100 g mandlových plátků
Všechny ingredience zpracujte do hladkého těsta a před pečením nechte na cca 15 minut nabobtnat.
Desky vaflovače by u tohoto těsta měly být dobře vymazané!

Rýžové vafle
150 g mléčné rýže, 600 ml mléka, 1 PL cukru, 30 g másla, 4 vejce, ½ ČL skořice, 1 špetka soli
Z mléčné rýže, mléka, cukru a másla uvařte rýžovou kaši a nechte vychladnout. Do této kaše vmíchejte vejce, Skořici a sůl.
Desky vaflovače by u tohoto těsta měly být dobře vymazané!

Bramborové vafle
675 g syrových, nastrouhaných brambor, 2 syrové, najemno nastrouhané/nasekané cibule, 4 vejce, 2 špetky soli, 2 PL kyselé smetany, 5 PL najemno nasekané petrželky, 100-125 g bramborového škrobu
Brambory a cibuli rozsekejte najemno pomocí přístroje ESGE-Zauberstab nebo jemně nastrouhejte a dobře promíchejte se všemi ostatními ingrediencemi.
Desky vaflovače by u tohoto těsta měly být dobře vymazané!

UNOLD®

Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky v Německu i Rakousku. Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišťění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:
Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.
Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišťuje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 58590

DANE TECHNICZNE

Moc:	2.100 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Płyty grillowe:	Aluminium odlewane pod ciśnieniem z powłoką ceramiczną Whitford®, obrotowe, nadające się do mycia w maszynie do naczyń, 48 x 33 cm max.
Uchwyty:	Tworzywo sztuczne odporne na temperaturę, izolowane
Rozmiar:	Ca. 38,5 x 32,3 x 14,0 cm (LxTxH)
Waga:	Ca. 5,0 kg
Kabel:	Ca. 1,3 m
Wyposażenie:	2 lampki kontrolne, chowanie kabla, ustawienie wysokości, oddzielna regulacja temperatury, 2 wyjmowane płyty do pieczenia gofrów, 2 płyty do grillowania (obracane)
Akcesoria:	Instrukcja obsługi

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.

Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA

Proszę przeczytać następujące wskazówki oraz proszę je przestrzegać.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa.
2. Urządzenie nie jest zabawką. Czyszczenie i konserwację, które powinien wykonać użytkownik, nie mogą wykonywać dzieci, chyba że są w wieku powyżej 8 lat i są nadzorowane. Urządzenie z przewodem przechowywać tak, aby było niedostępne dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

3. Dzieci powinny być pod opieką, aby zapewnić, że nie będą bawiły się urządzeniem.
4. Urządzenie podłączać tylko do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
5. Urządzenie przeznaczone jest do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
   - w kuchniach używanych przez personel w sklepach, pomieszczeniach biurowych i innych środowiskach pracy;
   - w gospodarstwach rolnych;
   - przez gości w hotelach, motelach i w innych pomieszczeniach mieszkalnych
   - w pensjonatach ze śniadaniem.
6. To urządzenie nie może być używane z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub z systemem zdalnego sterowania.
7. Nie zanurzać w żadnym wypadku urządzenia w wodzie lub innych płynach. Włącznik, podstawa i kabel nie mogą mieć kontaktu z wodą lub innymi płynami.
8. Jeżeli jednak to się zdarzy, części muszą być całkowicie wysuszone przed ponownym użyciem.
9. Przed rozgrzaniem należy rozwiąć całkowicie kabel, tak aby nie miał kontaktu z gorącymi częściami.
10. W trakcie pracy urządzenia nigdy nie dotykać gorących płyt grilla - niebezpieczeństwo poparzenia! Jeżeli urządzenie jest gorące dotykać tylko uchwytów.
11. Zwróć uwagę, aby urządzenie w trakcie pracy stało na wolnych i odpornych na temperaturę powierzchniach i w wystarczającej odległości do łatwopalnych przedmiotów.
12. Po użyciu należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i schłodzić grilla elektrycznego, zanim będzie czyszczony i odstawiony.
13. Do czyszczenia można zdjąć płyty po ochłodzeniu i umyć ręcznie lub w maszynie do mycia naczyń. Urządzenie umyć wilgotną ściereczką.
14. Sprawdzaj regularnie wtyczkę i kabel czy nie ma śladów zużycia bądź uszkodzeń. Przy uszkodzeniu kabla zasilającego lub innej części proszę wysłać urządzenie do kontroli i/lub naprawy do naszego biura obsługi klienta.
15. Nieprawidłowe naprawy mogą prowadzić do znaczących niebezpieczeństw dla użytkowników i prowadzą do wygaśnięcia gwarancji.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Urządzenie podczas pracy jest bardzo gorące!

W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

URUCHOMIENIE

1. Przed pierwszym użyciem przetrzyj płyty grilla za pomocą wilgotnej ściereczki i natłuść je lekko olejem. Dzięki powłoce urządzenia kolejne natłuszczanie płyt nie jest konieczne.
2. Postaw zamknięte urządzenie na powierzchni odpornej na temperaturę.
3. Włóż wtyczkę do gniazdka 220–240 V~ i nastaw żądaną temperaturę.
4. Przy pierwszym użyciu może powstać trochę dymu i zapachu, które znikną po krótkiej chwili.
5. W trakcie grillowania postaw filiżankę pod odpływem tłuszczu (A)
6. Jeżeli w trakcie grillowania konieczne będzie przestawienie urządzenia, proszę użyć uchwytów w podstawie urządzenia.

REGULACJA TEMPERATURY

1. Możesz ustawić różne temperatury dla górnej i dolnej powierzchni grillowej lub rozgrzać tylko jedną płytę.

Jako wartości orientacyjne obowiązują:

- Niewielkiego gorąca: szaszłyki, kiełbaski
- Sredniego gorąca: smażenie, jajko sadzone, kanapki
- Dużego gorąca: grillowanie, tosty

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

WSKAZÓWKI DO UŻYTKOWANIA

1. Postaw grill w żądanej pozycji na powierzchni odpornej na temperaturę.
2. Jeżeli będzie użyta tylko jedna płyta, ustaw górną część pionowo.
3. Włożyć zależnie od wyboru płyty do grillowania lub do pieczenia gofrów.
4. Jeżeli będą użyte obie płyty, należy przesunąć górną płytę do pozycji pionowej i wprowadzić boczne strzemię w górne karbowanie bocznego zawiasu.
5. Jeżeli potrzebna będzie większa powierzchnia do grillowania bądź pieczenia lub równocześnie na karbowanej płycie grillować a na płaskiej piec, otwórz górną pokrywę całkiem do tyłu.
6. Płyty obrotowe można łatwo wyjąć, lekko naciskając sprężyny ustawiające.
7. Ustaw regulator temperatury na żądaną temperaturę i rozgrzej urządzenie.

8. Jak tylko zgasną lampki kontrolne, żądana temperatura została osiągnięta.

JEDNO-/ DWUSTRONNE GRILLOWANIE I PIECZENIE

1. Jeżeli przy jednostronnym grillowaniu płyta grillująca osiągnęła żądaną temperaturę, połóż produkty do grillowania na dolnej płycie i grilluj wg smaku.
2. Jeżeli chcesz x grillować obustronnie, rozgrzej obie płyty. Połóż produkty do grillowania na dolnej płycie i połóż górną część bezpośrednio na stek, w tym celu podnosząc ją i kładąc w dół.Jeżeli chcesz opiekać - np. tosty, sandwicze - podgrzej również obie płyty i używaj grilla jak przedstawiono na rys. 5.
3. Jeżeli chcesz opiec potrawy w naczyniu, rozgrzej tylko górną płytę. Zwróć uwagę na to, aby naczynie było płaskie i nie zsuwało się z dolnej płyty. Idealny do tego jest rondel dostępny u nas jako dodatkowe akcesoria.

PRZYGOTOWYWANIE GOFRÓW

1. Uwaga: Płyty należy wymieniać tylko wtedy, gdy urządzenie jest ochłodzone – ryzyko oparzeń!
2. Przygotować ciasto na gofry.
3. Wyjąć obydwie płyty do grillowania lekko naciskając na sprężyny mocujące.
4. Włożyć płyty do pieczenia gofrów.
5. Włożyć wtyczkę do gniazdka.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

6. Ustawić obydwa regulatory temperatury na średnią temperaturę i rozgrzać urządzenie.
7. Na dolną płytę do pieczenia gofrów nałożyć łyżką wazową porcję ciasta. Rozprowadzić ciasto na płycie drewnianą łyżką.
8. Zamknąć urządzenie i piec gofry na złotobrązowy kolor.
9. Po zakończeniu pieczenia otworzyć urządzenie i ostrożnie wyjąć gofry.
10. Jeżeli gofry są za jasne, wybrać wyższe ustawienie regulatora. Gdy gofry są za ciemne, wybrać niższe ustawienie regulatora.
11. Kontynuować wypiekanie gofrów z reszty ciasta.
12. Po zakończeniu wypiekania gofrów ustawić regulator temperatury na „0“, wyciągnąć wtyczkę urządzenia z gniazdka i odstawić urządzenie do ochłodzenia.
13. Porady: Aby uzyskać szczególnie puszyste gofry, oddzielić białka od żółtek, ubić białka na sztywną pianę i delikatnie zmieszać na koniec z ciastem (nie w przypadku ciasta drożdżowego).
14. Zwrócić uwagę na to, że gofry brukselskie są grubsze niż zwykłe gofry i dlatego muszą być dłużej pieczone.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed czyszczeniem lub konserwacją wyciągnij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Urządzenia nie wolno nigdy zanurzać w wodzie!

1. Przy mocnym zabrudzeniu zamocz płytę w wodzie na dłuższy czas, dodaj łagodnego środka czyszczącego.
2. Leżące pod płytami spirale grzejne i powierzchnie odbijające ciepło jak również obudowę można umyć wilgotną, wyciśniętą ściereczką.
3. Zwróć uwagę, aby woda nie dostała się do obudowy.Wyczyść płyty po każdym użyciu miękką ściereczką w gorącej wodzie.
4. Aby nie uszkodzić powierzchni nieprzywierającej płyty, nie używaj w żadnym wypadku druciaka lub podobnych prze-dmiotów do czyszczenia.
5. Płyty można myć również w maszynie do mycia naczyń, przy czym należy tutaj również zwrócić uwagę, żeby ich nie porysować innymi naczyniami.
6. Po czyszczeniu można zawinąć kabel i zamknąć urządzenie.
7. Grill elektryczny można przechowywać w pozycji pionowej, aby zaoszczędzić miejsce.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ZALECANY CZAS GRILLOWANIA

Produkt	Poziom	Min.
Kiełbasa z rożna	Duz.	6-10 Min.
Polędwica filet	Duz.	6-8 Min.
Szynka	Duz.	10-12 Min.
Pierś z kaczki	Duz.	8-10 Min.
Filet z kurczaka	Duz.	6-8 Min.
Żeberka	Duz.	15-20 Min.
Kotleciki jagnięce (przewracać wielokrotnie)	Duz.	8-10 Min.
Szaszłyk	Duz.	8-12 Min.
Kotlety jagnięce	Duz.	7-9 Min.
Karczek wieprzowy	Duz.	12-15 Min.
Frykadele	Duz.	8-12 Min.
Pasztet	Duz.	3-4 Min.

Produkt	Poziom	Min.
Pstrąg w folii	Duz.	10-12 Min.
Sardynki	Duz.	5-8 Min
Śledzie	Duz.	8-12 Min.
Grillowane pomidory w folii	Duz.	4-7 Min.
Szaszłyk warzywny	Sre.	6-8 Min.
Plasterki cukinii	Sre.	6-8 Min.
Oberżyna	Sre.	6-8 Min.
Grill wysoki		
Suflet	Sre.	20-35 Min.
Grill płaski (płaska strona)		
Jajko sadzone	Duz.	3-5 Min.
Gyros	Duz.	8-10 Min.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

POMYSŁY NA PRZEPISY

Podane czasy są wartością orientacyjną. Zgodnie z grubością i przygotowaniem (np. porcjowanie lub marynowanie) produktów czasy mogą przesuwać się w górę lub w dół. Proszę kłaść produkty tylko na rozgrzane płyty.

Grillowanie (karbowana powierzchnia)

Szczególnie smaczne są produkty, które wcześniej były włożone do przyprawionej marynaty

Marynata dla mięsa jagnięcego

1/2 łyżeczki rozmarynu, 3 ząbki czosnku, 4 jagody jałowca, 6 ziarna czarnego pieprzu, 2 łyżeczki ziaren gorczycy, 5 łyżek oliwy z oliwek, ew. 1 łyżka szałwii

Przyprawy utłuc w tłuczku lub zmielić w młynku. Przyprawy wymieszać z olejem. Kawałki jagnięciny posmarować dookoła marynatą i zostawić na jedną do dwóch godzin.

Marynata dla warzyw

4 ząbki czosnku, 5 łyżek oliwy z oliwek, 3 szczypty pieprzu, 1 łyżeczka granulowanego sosu warzywnego.

Wszystkie składniki rozdrobnić i wymieszać. Natrzeć tym warzywa i położyć na grillu. Po grillowaniu posypać świeżym szczypiorkiem.

Marynata dla żeberek

3 łyżki miodu lub syropu klonowego, 4 łyżki sosu sojowego, 1 opakowanie pieprzu cayenne, trochę tabasco, 1 łyżeczka proszku z gorczycy, 2 łyżki oliwy z oliwek

Wszystkie składniki wymieszać i zamarynować żeberka. Zostawić na 1 do 2 godzin.

Grill wysoki (płaska powierzchnia)

Grill wysoki jest idealny do opiekania tostów i sufletów.

Tost po hawajsku

4 kromki chleba, trochę masła, 4 plasterki szynki gotowanej, 4 plasterki ananasa, 4 plasterki sera gouda

Chleb tostowy posmarować cienko masłem z jednej strony, przełożyć szynką, ananasem i serem i położyć na płycie grilla.

Dolną część ustawić na średni poziom, górną część na wysoki poziom i opiekać przez około 6 - 8 minut.

GOFRY

We wszystkich przepisach można używać mąki pszennej lub z pełnego przemiału. Dodać wtedy ok. 15% więcej wody i odczekać 30 minut, aby ciasto zwiększyło swoją objętość zanim rozpocznie się wypiek. Aby zmienić smak można do słodkich gofrów dodać 2o ml rumu lub amaretto, 1 łyżkę startej skórki cytryny, ½ buteleczki aromatu waniliowo-maślanego, 3 łyżki drobno zmielonych orzechów lub migdałów. Smak pikantnych gofrów można zmienić przez dodanie 2-3 łyżek drobno posiekanych ziół, utartego sera lub gotowanej szynki, 1 łyżeczki curry, kminku lub 1 łyżki siemienia lnianego

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

W wielu przepisach nie potrzeba natłuszczać płyt gofrownicy. Ciasto na gofry, które nie zawiera tłuszczu lub zawiera niewielką jego ilość, wymaga natłuszczenia płyt. Natłuścić płyty pędzlem przy pomocy margaryny odpornej na wysokie temperatury (nie może to być margaryna dietetyczna).
Gdy rozdziela się jajka, białko ubić na sztywno i delikatnie wymieszać z ciastem, uzyska się bardzo luźne i napowietrzone gofry (nie dotyczy to ciasta drożdżowego). Prosimy zwrócić uwagę na to, że gofry brukselskie będą grubsze niż zwykłe i dlatego muszą być dłużej pieczone. Przepisy podane są na 8 do 10 gofrów. Gdy chce się zamiast cukru używać stewii, wystarczy zastąpić łyżkę stołową cukru przez łyżeczkę stewii, (np. 5 łyżek cukru zastąpić przez 5 łyżeczek stewii. Uwaga: cisto będzie wtedy trochę rzadsze). Miód lub koncentrat soku owocowego używa się jako cukier. Słodkość nie jest wtedy tak mocna, ale gofry przyrumieniają się mocniej. Gdy używa się zamienników cukru, automat do gofrów trzeba po 3 - 4 minutach odwrócić, wtedy ciasto nie urośnie tak bardzo. Przez odwrócenie osiąga się równomierne przyrumienienie z obydwu stron (odwrócić urządzenie o 180 stopni tak, aby dolna strona skierowana była do góry).

Gofry brukselskie
(16 gofrów = 4 procesy pieczenia)
200 g masła, 5 jaj, 250 g cukru, 2 opakowania cukru waniliowego, 400 g mąki, 1 opakowanie proszku do pieczenia, ok. 100 ml mleka
Piec gofry przez ok. 6-7 minut.

Zwykłe gofry drożdżowe
150 g miękkiego masła, 4 jajka, 350 ml ciepłego mleka, 1 łyżkę cukru, 1 torebkę cukru waniliowego, 250 g mąki, 1 opakowanie suszonych drożdży
Mąkę wymieszać z drożdżami. Dodać inne składniki i wyrobić na gładkie ciasto. Ciasto odstawić na ok. 20-30 minut, potem upiec.

Gofry śmietankowe
4 jaja, 5 łyżek cukru, 300 ml słodkiej śmietany, 50 g miękkiego masła, 225 g mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia
Wyrobić ciasto ze wszystkich składników.

Gofry z maślanki
125 g miękkiego masła, 4 jaja, 1 łyżka cukru, ¼ łyżeczki cynamonu, szczypta soli, 250 g mąki, 375 ml maślanki, 1 opakowanie suszonych drożdży
Masło z jajami, cukrem, cynamonem i solą utrzeć na puszystą masę. Do puszystej masy dodać mąkę i maślankę i wymieszać na gładkie ciasto.
Dla tego rodzaju ciasta płyty grzejne muszą być dobrze natłuszczone!

Gofry z twarożkiem
150 g chudego twarogu, 4 jaja, 100 g miękkiego masła, 4 łyżki cukru, 1 cukier waniliowy, 200 g mąki, 150 ml mleka.
Twaróg, masło, jaja cukier i cukier waniliowy utrzeć na puszystą masę. Dodać mąkę i mleko i wymieszać na gładkie ciasto.
Dla tego rodzaju ciasta płyty grzejne muszą być dobrze natłuszczone!

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GOFRY DLA ALERGIKÓW NA GLUTEN

Gofry kukurydziane
3 jajka, 50 g miękkiego masła, 3 łyżki miodu
1 łyżka syropu klonowego, 150 ml mleka, 200 g mąki kukurydzianej, 100 g płatków migdałowych
Wyrobić gładkie ciasto z wszystkich składników i odstawić na 15 minut przed wypiekiem. Dla tego rodzaju ciasta płyty grzejne muszą być dobrze natłuszczone!

Gofry ryżowe
150 g ryżu na mleku, 600 ml mleka, 1 łyżka cukru, 30 g masła, 4 jaja, ½ łyżeczki cynamonu, szczypta soli.
Z ryżu, mleka, cukru i masła ugotować papkę ryżową i ochłodzić. Dodać do masy jaja, cynamon i sól. Dla tego rodzaju ciasta płyty grzejne muszą być dobrze natłuszczone!

Gofry ziemniaczane
675 g surowych, drobno startych ziemniaków
2 surowe surowe drobno starte lub posiekane cebule, 4 jaja, 2 szczypty soli, 2 łyżki kwaśnej śmietany, 5 łyżek drobno posiekanej pietruszki, 100-125 g mąki ziemniaczanej
Ziemniaki zmiksowane z cebulą w robocie ES-GE-Zauberstab lub drobno utarte wymieszać z resztą składników. Dla tego rodzaju ciasta płyty grzejne muszą być dobrze natłuszczone!

Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:
Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.
Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Aus dem Hause

UNOLD®